



# Herren Creme, Münsterländer Art

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Darf auf keiner festlichen Tafel fehlen, hier in de Luxe Version

## Zutaten

- 1/2 l Milch
- Tütchen Vanille- Puddingpulver zum Kochen
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 50 g Zartbitter-Schokolade, geschabt, gehobelt (Geht auch mit Borkenschokolade)
- 250 g Schlagsahne
- 2 EL Rum
- Schokoladen Röllchen zum Verzieren
- 4 EL Eierlikör

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Puddingpulver mit 4 El Milch glatt rühren, die restliche Milch mit dem Zucker und Vanillezucker kurz aufkochen. Das Puddingpulver dazu geben, kurz "aufstoßen" lassen, glatt mit dem Schneebesen verrühren,

### Schritt2

In eine Dessertschüssel umfüllen, den Rum verrühren, abkühlen lassen.

### Schritt3

In der Zwischenzeit die Schokolade schaben und die Sahne steif schlagen,munter die Creme heben.

### Schritt4

In schönen Gläsern oder Kelchen portionieren und mit etwas Eierlikör darüber servieren.

## Schritt5

**Rezeptart:** Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herren-creme-muensterlaender-art/>