

Kokos-Orangencreme



Personen: 4

Zubereitungszeit: 30 min.

Zutaten

250 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch

2 Gelatineblätter

3 Dotter

60 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1/4 TL Speisestärke

Schalenabrieb einer 1/2 Bio-Orange

250 ml Kokosmilch

Zubereitung

Die Gelatineblätter zunächst einmal einweichen. Dann Die leichte Muh Frühstücksmilch in einem Topf aufkochen und die Eidotter, Zucker, Vanillezucker hell aufschlagen. Die Speisestärke in die Milch einrühren und dann das Ei-Zucker Gemisch unterrühren bis eine cremige Mixtur entsteht. Den Schalenabrieb der Orange dazugeben.

Danach die eingeweichte Gelatine in einem EL Wasser schmelzen und die Kokosmilch dazurühren. Zum Schluss musst du die Kokosmilch mit der Creme gut verrühren, in Gläser füllen und kalt stellen! Bei der Deko sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt... Voilá – fertig ist die Kokos-Orangencreme!

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit Kamehl – das glutenfreie Blog