



Mohncreme

500ml Milch
40g Zucker
1 Pr. Salz
1 Tl Vanillezucker
40g Stärke
1 Ei
50g Mohn

1 B. Sahne
5 Tropfen Bittermandelöl

Sahne schlagen. Milch mit Zucker, Salz und Vanillezucker erhitzen. Mit etwas zurückbehaltener Milch die Stärke anrühren und unter die kochende Milch einrühren. Milch kurz aufkochen lassen. Dann das Ei und den Mohn unterrühren. Die geschlagene Sahne gleich unter die Mohncreme heben und in kleine Gläser oder eine große Schüssel abfüllen.