



Vanillecreme mit Orangen und Keksen

Man nehme für 6 Portionen:

3 Eier	trennen, Eiweiß steif schlagen
25 g Speisestärke	
250 ml Milch	
250 ml Sahne	
1 Vanilleschote	aufschneiden, das Mark herauskratzen
50 g Zucker	
½ P. Butterkekse	zerbröseln
2-3 Orangen	Von einer Orange die Schale abreiben. Orangen filetieren, jede Spalte halbieren oder dritteln, austretenden Saft auffangen

- Eigelbe mit der Speisestärke und etwas von der Milch glatt anrühren. Restliche Milch mit der Sahne, dem Zucker, dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote aufkochen. Ei-Stärke-Mischung einrühren, unter Rühren kurz durchkochen und vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen und dann den Eischnee unterheben.
- Ausgetretenen Orangensaft mit dem Abrieb aufkochen. und mit den Keksbröseln vermischen. Kekse, Orangenstücke und die Creme abwechselnd in Gläser schichten. Dabei die Kekse jeweils mit etwas Orangensaft beträufeln. Mit Orangen- und Keksstücken garnieren.