

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 22:00:34 CET

## Beschreibung

## Zutaten

Pumpnickelcreme: 1/2 Vanilleschote, 150 ml Milch, 2 Eigelb, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Blatt Gelatine, 15 g gehackte Mandeln, 1 EL pürierte Rum-Rosinen, 75 g Pumpnickel, 1 cl Rum, 150 ml Sahne, Altbierschaum: 4 Eigelb, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 200 ml Altbier, Saft einer Zitrone

## Zubereitung

Vanilleschote aufschlitzen und Mark herauskratzen. Milch mit dem Vanillemark und der Schote in einem Topf zum Kochen bringen.

Eigelb mit dem Zucker und Salz dickschaumig aufschlagen, langsam die heiße Milch auf die Eigelbmasse gießen und zur Rose abziehen. Die eingeweichte Gelatine in der heißen Masse auflösen und alles durch ein Sieb passieren. Die gerösteten und gehackten Mandeln mit pürierten Rum-Rosinen, feingewürfeltem Pumpnickel und Rum unter die Creme heben. Die Creme leicht anstocken lassen, die steif geschlagene Sahne unterziehen und in Portionsschalen oder eine Schüssel füllen. Für den Altbierschaum alle Zutaten verrühren und im heißen Wasser aufschlagen. Pumpnickelcreme stürzen, Altbierschaum angießen und nach Wunsch mit gerösteten Mandeln garnieren.

## Anmerkungen

|                          |              |                       |              |
|--------------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| <b>Zubereitungsdauer</b> | 5 Min        | <b>Schwierigkeit</b>  | ganz einfach |
| <b>Portionen</b>         | eine Portion | <b>Sonstige Menge</b> |              |
| <b>Land/Region</b>       |              | <b>Kosten</b>         |              |
| <b>Vegetarisch</b>       | 0            | <b>Laktose frei</b>   | 0            |
| <b>Diabetisch</b>        | 0            | <b>Gluten frei</b>    | 0            |
| <b>Kilo-Kalorien</b>     |              | <b>Kilojoule</b>      |              |
| <b>Fettgehalt</b>        |              | <b>Broteinheiten</b>  |              |
| <b>Eiweiß</b>            |              | <b>Kohlehydrate</b>   |              |