Erdbeeren Schnitte mit Edels

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel

Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

4	Stück	Eigelb
110	g	Zucker
30	g	Maisstärke
3	dl	Milch
1	dl	Edelspez
1/2	Stück	Vanillestengel
16	Stück	kleine Blätterteig Rechtecke

Zubereitung

Blätterteig mit der Gabel stechen un
Minuten backen, bis kleine Kissen en
Stücke schneiden. Eigelb mit dem Zu
Milch, Edelspez in eine Pfanne geber
kurz aufkochen. Durch ein Sieb passi
Gemisch verrühren, kurz erwärmen,
eine Schüssel geben und zugedeckt k
ist, kurz aufrühren und in einen Sprit
Creme auf die Blätterteigkissen dress
ausgarnieren. Am Schluss mit Puderz

200 g Erdbeeren

Das passende Geträn

Das Edelspez ist ein sehr ausgewoge
unübertroffener Qualität. Hierzu geh
die hochwertige zweizeilige Sommer
Aromahopfen der Sorten Smaragd, T
Die gut ausbalancierten Aromen, gep
machen das Edelspez zu einem harm
Premiumklasse. Es besticht durch ei
schneeweisse Schaumkrone rundet
ab.

Edelspez
Schützengarten
SPEZIALBIER MIT EDEL-HOPFEN