Mandel Creme

Für Torten.

Zutaten

Menge
Zutat
120 g
Mandeln gerieben
600 ml
Milch
30 g
Reismehl
120 g
Kristallzucker
1 EL
Kokosflocken
4 Blatt
Minze

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Creme (30 Minuten)
☐
1.

120 g 120Mandeln gerieben in eine Schüssel geben und mit
3 EL 3Milch zu einer glatten Paste verarbeiten oder mit dem Mixer pürieren.
30 g 30Reismehl in eine weitere Schüssel geben und in
2 EL 2Milch auflösen.
120 g 120Kristallzucker in einem Topf mit der restlichen Milch unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Danach die Hitze reduzieren und 3 EL von der heißen Milch mit dem Reismehl vermischen und diesen dann in den Milch-Topf rühren. Nun unter ständigem Rühren die Mandel-Paste dazugeben. Das Ganze nun rund 25 Minuten köcheln lassen und immer wieder umrühren, bis die Mischung dick wird. In kleine Schüsseln gießen und mit Mandel-Stücken bestreuen und abkühlen lassen. In den Kühlschrank stellen und danach mit je einem der
4 Blatt 4Minze servieren.

Tipp

Anstelle der Kokosflocken kann man auch Pistazien fein gemahlen nehmen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen Vorspeisen, Nachspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste