



1 1/2 dl Holunder-  
blütensirup (unverdünnt)  
2 TL Maizena  
2 Eier  
1 dl Milch  
2 dl Rahm  
100 g Haselnuss-  
Stängeli, grob gehackt  
50 g CRUNCHY CREAM

Ergibt 4 Portionen  
Vor- und zubereiten: etwa 40 Minuten  
Auskühlen / kühl stellen: etwa 2 Stunden  
Nährwerte / Portion: 550 kcal

## CRUNCHY CREAM HOLUNDERBLÜTENCREME MIT CRUNCHY KICK

Sirup und Maizena in einer Pfanne gut verrühren. Eier und Milch begeben, gut verrühren. Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, etwa 2 Minuten weiterrühren. Creme in eine Schüssel absieben, zugedeckt auskühlen.

Haselnuss-Stängeli mit der CRUNCHY CREAM mischen.

Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen. Die Hälfte der Creme in Gläslı verteilen. Zwei Esslöffel Crunchy-Nüsse für die Verzierung beiseite stellen. Rest auf der Creme verteilen.

Mit der restlichen Creme bedecken, zugedeckt etwa eine Stunde kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren Creme mit den beiseite gestellten Crunchy-Nüssen verzieren.



## CRÈME DE SUREAU AU CRUNCHY KICK

Bien mélanger le sirop et la Maizena dans une poêle. Ajouter les œufs et le lait, bien mélanger. Mener le liquide à ébullition en remuant. Retirer la poêle du feu et continuer de remuer pendant environ 2 minutes. Passer le mélange au chinois, laisser refroidir à couvert.

Mélanger les bâtonnets de noisettes et le CRUNCHY CREAM.

Battre le mélange refroidi jusqu'à ce qu'il soit lisse. Fouetter la crème liquide et l'incorporer délicatement au mélange. Verser la moitié de la crème dans des verrines. Réserver deux cuillères à soupe de noisettes au CRUNCHY pour le décor et répartir le reste sur la crème.

Terminer en recouvrant du reste de la crème, réserver au frais environ une heure. Garnir de noisettes au CRUNCHY réservées juste avant de servir.

Pour 4 portions  
Préparation: environ 40 minutes  
Réfrigération: environ 2 heures  
Valeur nutritive / portion: 550 kcal

