

---

MARIANNE KALTENBACH

---

# AUS SCHWEIZER KÜCHEN

---

Mit Radierungen von Lorenz Meier

---

**DRS 1**

[www.echtzeit.ch](http://www.echtzeit.ch)

---

# VANILLECREME

---

*Arbeitsaufwand: 30 Minuten*

**Für 6–8 Personen**

1 l Milch

1–1½ Vanillestängel

Abgeriebene Schale von 1 Zitrone

250–300 g Zucker

4 Eigelb

3 ganze Eier

Milch mit aufgeschlitztem Vanillestängel, etwa 200 g Zucker und Zitronenschale aufkochen. — 100 g Zucker mit den Eigelb und den ganzen Eiern verquirlen und schlagen, bis eine Creme entsteht. — Die Vanillemilch etwas abkühlen und unter Rühren über die Eiercreme giessen. Nochmals unter tüchtigem Schwingen auf kleinem Feuer bis vors

Kochen bringen. — Darauf achten, dass die Creme nicht kocht, sonst gerinnen die Eier, und die Creme wird griessig und wieder dünn. — Erkalten lassen, dabei öfter rühren.