

Makronencreme



Cremespeisen bieten stets den Abschluss einer vollwertigen Mahlzeit. Schon beim Anblick der appetitlich hergerichteten Leckereien soll „das Wasser im Munde zusammenlaufen“. Leichte und lockere Cremespeisen wusste schon „Oma“ herzhafte herzustellen, und für Kinder bilden sie einen krönenden Mittagstischabschluss. Für alle, die Angst um ihre „schlanke Linie“ haben, empfehle ich Speisen, die mit Wasser oder Fruchtsäfte zubereitet werden.

Makronencreme

Zutaten

- 1 Liter Milch
- 2 Eigelb
- 125 g Makronen
- 100 g Zucker
- 1 Prise Vanillezucker, 12 Blatt Gelatine, 2 Eier-Schnee.

Zubereitung

Eigelb und Milch werden verquirlt, dann fügt man Makronen und Zucker hinzu, dickt mit der aufgelösten Gelatine und zieht, wenn die Speise stockt, den Ei-Schnee darunter geben.

Veröffentlicht in: **i-Punkt 12/2012**

ABA Fachverband Offene Arbeit mit Kindern und Jugendlichen

Quelle: www.kochen-mit-koki.de – Mit freundlicher Genehmigung