

Kastanienhonig-Creme mit Schokolade

Ergibt 4–6 Portionen

Wer möchte, dass die Guetzli in der Creme noch schön knusprig sind, sollte diese erst kurz vor dem Servieren beifügen. Wem der Kastanienhonig zu intensiv ist, kann auch Blütenhonig verwenden.

80 g Kastanienhonig
150 g Magerquark
2 Eigelb
20 g Maizena
2½ dl Milch
50 g Schokoladen-Guetzli
25 g dunkle Schokolade
2 dl Halbrahm

- 1 In einer Schüssel Kastanienhonig und Quark miteinander verrühren.
- 2 In einer Pfanne die Eigelbe mit dem Maizena und der Milch glatt rühren. Unter stetigem Rühren aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Sofort in die Schüssel zum Quark giessen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Creme mit Klarsichtfolie decken und im Kühlschrank erkalten lassen.
- 3 Die Schokoladen-Guetzli grob hacken. Die Schokolade mittelfein hacken.
- 4 Den Halbrahm steif schlagen.
- 5 Den Halbrahm unter die kalte Creme ziehen. Guetzli und Schokolade ebenfalls untermischen. Die Creme in Gläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Für den Kleinhaushalt

2–3 Portionen: Zutaten halbieren.

1 Portion: Nicht für Kleinstmengen geeignet.

Pro Portion 6 g Eiweiss,
15 g Fett, 25 g Kohlenhydrate;
256 kKalorien oder 1072 kJoule

Glutenfrei, Purinarm

