

Rina's Ostfriesische Teecreme

„Ostfriesische Gemütlichkeit hält stets ein Tässchen Tee bereit“, so heißt es bei uns in Ostfriesland. Diese Ostfriesische Teecreme als besonderes Dessert ist daraus entstanden und schmeckt besonders! Am besten gleich ausprobieren!

Rina's Ostfriesische Teecreme

180 g Ostfriesen-Tee, aufgebrüht

70 g Kluntje in eine Schale abwiegen, auflösen und abkühlen lassen.

-Rühraufsatz in einen fettfreien Mixtopf einsetzen-

3 Eiweiß

1 Pri. Salz

1 TL Zitronensaft **3 Min./Stufe 4**
steifschlagen, umfüllen und kalt stellen.

250 g Konditorsahne 35% ... auf **Stufe 3,5** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Dann umfüllen und kalt stellen.

Gesüßter Ostfriesen-Tee

400 g Milch

45 g Speisestärke

3 Eigelb **7 Min./100°/Stufe 3**
aufkochen und in eine Schüssel umfüllen. Nun das steifgeschlagene Eiweiß mit einem Schneebesen unterheben.

Rina's Serviertipp:

Die Ostfriesische Teecreme in Teetassen einfüllen.

Nach belieben 1-2 TL Rum drüber geben und etwas unterheben.

Mit einem Sahnehäubchen garniert und etwas braunem Zucker bestreut bzw. mit einem Klecks Eierlikör versehen anrichten.

Genussvolle, ostfriesische Momente wünscht RINA WILKEN
www.genusswelt-wilken.de