



Gooseberry fool (Stachelbeeren mit hausgemachter Vanillecreme)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell, saisonal, „very british“, lecker

Zutaten

- Für das Stachelbeerkompott:
- 500 g Stachelbeeren, gewaschen, ohne Stiele und Blüten
- Etwas Zitronenabrieb
- 80 g - 100 g Zucker (Nach Geschmack)
- 50 g Butter
- Für die Vanillecrème:
- 250 g flüssige Sahne
- 250 g Milch
- 80 g - 100 g Zucker
- 4 Eigelbe
- Mark 1 Vanilleschote

Zubereitungsart

Schritt1

Das Stachelbeerkompott:

Schritt2

Den Zucker in einer ausreichend großen Kasserolle hellbraun karamellisieren, zurück ziehen und die Butter dazu geben, verrühren.

Schritt3

Die Stachelbeeren dazu geben, 3 - 4 min. sanft erhitzen, die Früchte nicht zerkochen. Ev. leicht mit

etwas Speisestärke "sämig" binden, auskühlen lassen.

Schritt4

Schritt5

Die Vanillecrème:

Schritt6

Die Milch mit der Sahne, dem Vanillemark samt Schote und Zitronenabrieb kurz aufkochen. Etwa 10 min. aromatisieren, auskühlen lassen; Vanilleschote wieder entfernen.

Schritt7

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt8

Die heiße Vanillemilch dazu geben, etwas weiter cremig schlagen, auskühlen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Zunächst etwas Stachelbeerkompott in schöne Kelche geben und schichtweise den Creme in 2 Lagen verteilen.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gooseberry-fool-stachelbeeren-mit-hausgemachter-vanillecreme/>