

## Falsche Himbeer-Feuilletés mit Vanillecreme



4 Portionen

Vanillecreme:

4 dl Milch

2 Eigelb

10 g Maizena

1 Vanillestängel, ausgekratztes Mark

30 g Zucker

Falsche Feuilletés:

12 kleine dünne Scheiben Zopf oder Einback

50 g zimmerwarme Butter

400 g Himbeeren

30 g Zucker

Für die Vanillecreme alle Zutaten bei nicht zu starker Hitze unter stetem Rühren einmal kurz aufkochen. Pfanne vom Feuer ziehen, kurz weiterrühren. Auskühlen lassen.

Brot beidseitig dünn mit Butter bestreichen. Beidseitig hellbraun rösten. Beeren mit dem Zucker mischen.

Für jede Portion 3 Brotscheiben mit etwas Beeren und Vanillecreme abwechslungsweise übereinander schichten.



Schweizerische Brotinformation  
Information suisse sur le pain  
Informazione svizzera sul pane

Schweiz. Natürlich.