



Pistaziencreme

Für 4 Personen

Zutaten:

600 ml Milch 3,5%

80g Speisestärke

50g Zucker

80g gemahlene Pistazien(ungesalzen)

3 Eigelbe

Zubereitung:

50ml Milch mit Speisestärke, 1 EL Zucker und den Eigelben glatt rühren. Die restliche Milch mit dem Zucker und den fein gemahlene Pistazien mischen und in einem Topf aufkochen. Auf 4 Dessertgläser verteilen und kalt stellen. Dazu passen frische Beeren.