



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 201  
**Zuppa Inglese**

## Zutaten für 8 Personen

500 ml Milch

4 Eigelbe

2 EL Mehl

300 g Löffelbiskuits, in  
Stücke gebrochen

80 ml Rum oder Grappa

1 EL Kakao

4 TL gehackte Mandeln,  
geröstet



1 Bourbonvanille rot

120 g Zucker

## Rezept

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren. Die Milch mit der Vanille langsam erhitzen, bis sie anfängt Bläschen zu bilden. Bei geringster Hitze warmhalten und die Vanilleschote entfernen. Eier mit Zucker schlagen. Mehl hinzufügen und so lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Diese langsam in die heiße Milch rühren. Bei geringer Hitze so lange weiter rühren, bis die Masse cremig ist, ähnlich wie Pudding. Glasförmchen oder kleine Schalen mit Löffelbiskuits auslegen und mit dem Alkohol beträufeln. Eine Schicht Creme darauf verteilen. So lange wiederholen, bis mit der Creme abgeschlossen wird. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und gehackte Mandeln darauf verteilen.

**Guten Appetit!**