

## FLENSBURGER RUM-CREME

*(frei nach dem Original-Rezept von Hans Braas,  
dem Inhaber des legendären Schlachthof-Restaurants!)*



### Zutaten (für 6 Personen):

- 5 braune Landeier
- 50g feinsten Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker  
oder frisches Vanillemark
- 10 g Gelatinepulver, weiß
- 1/2 l Sahne
- 150g Makronen
- 100g Borken- oder Raspel-  
schokolade
- 10cl Braasch-Rum



### Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker oder -mark schaumig schlagen.

Gelatine in ca. 4 Eßlöffel heißem Wasser auflösen (nach Packungsanleitung), unter die Eiermasse geben und etwas abkühlen lassen.

1/2 l steifgeschlagene Sahne unter die Eiermasse heben.

Einige Makronen in die Dessertschalen geben, mit Borkenschokolade bestreuen, etwas Braasch-Rum darüber geben und eine Schicht Creme einfüllen.

Danach wieder Makronen, Schokolade und Braasch-Rum auflegen.

Mit Creme abschließen, mit Sahne ausgarnieren und mit Borkenschokolade bestreuen. Kaltstellen.

Guten Appetit und herzliche Grüße aus der Roten Straße,