

FLENSBURGER RUM-CREME

Das berühmteste Dessert Flensburgs



Zutaten (für 6 Personen):

5	braune Landeier
50g	feinster Zucker
1 TL	Braasch's Vanille-Zucker
10 g	Gelatinepulver, weiß
1/2 l	Sahne
150g	Dänische Makronen
100g	Borken- oder Raspelschokolade
10cl	Braasch Rum 40%

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanille-Zucker 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 garnieren und mit Borkenschokolade bestreuen. Kaltstellen.

Guten Appetit wünscht

Familie Braasch

PS: Wenn Sie keine dänischen Makronen im Handel finden, können Sie sie online hier bestellen: www.dänemark.shop.

Alternativ kann man auch italienische Amarettini verwenden, die allerdings sehr viel Eigenaroma haben.

Wein & Rumhaus Braasch
Rote Straße 26 - 28
24937 Flensburg | Telefon 0461 14 16 00
www.braasch.sh

