



Vanille-Köpfl mit warmen Beeren

Dessert für 4 Personen
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Garen im Wasserbad: ca. 35 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.

Energiewert/Person: ca. 916 kJ/219 kcal

Zutaten

3 frische Eier
60g Feinster Zucker
3 dl Milch
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
200g gemischte Beeren (z.B. Himbeeren,
Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren)
2 1/2 EL Feinster Zucker
1 TL Zitronensaft

Zubereitung

Eier und Zucker in einer Schüssel gut verrühren.
Milch, Vanillestängel und -samen aufkochen, unter Rühren
mit dem Schwingbesen zur Eimasse giessen, durch ein
Sieb in einen Krug giessen.

Ein gefaltetes Küchentuch in eine ofenfeste Form legen,
4 ofenfeste Förmchen (je ca 1 1/2 dl) kalt ausspülen, darauf
stellen. Die Eimasse bis unter den Förmchenrand einfüllen,
Förmchen einzeln mit Alufolie zudecken. Siedendes Wasser
bis zu 2/3 Höhe der Förmchen in die Form füllen.

Garen im Wasserbad: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte
des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen,
ca. 10 Min. stehen lassen. Alufolie entfernen, Köpfl
auskühlen lassen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Beeren, Zucker und Zitronensaft mischen, bei kleiner
Hitze ca. 2 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen,
Beeren etwas abkühlen.

Servieren: Vanille-Köpfl mit der Messerspitze
sorgfältig vom Förmchenrand lösen, auf Teller stürzen.
Warme Beeren darauf verteilen.

Tipp: je nach Saison statt frischen Beeren tiefgekühlte
Beerenmischung, angetaut, verwenden.