

REZEPTE, DIE BLEIBEN.

NATILLAS VAINILLA

Vanille · Milch · Ananas

Signature Recipe
Ben Henger

FOOD.
PEOPLE.
GOOD TIMES.



DIE BASIS

Vanille · Milch · Ananas

Für 4 Dessertportionen

01 KALT VERRÜHREN

500 ml kalte Milch mit 1 Eigelb, 20 g Speisestärke, 25 g Zucker und 1 Prise Salz glatt rühren. Mark von 1 Vanilleschote zugeben.

02 BINDEN

Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen. Kurz sanft aufkochen, bis die Stärke bindet und die Creme glatt und dicklich ist. Den Topfboden sorgfältig erreichen.

03 KÜHLEN

In vier Schälchen füllen. Etwas abkühlen lassen, dann abgedeckt im Kühlschrank vollständig kalt stellen.

04 ANANAS

200 g geputzte Ananas in kleine Stücke schneiden. In 1 TL Butter in einer Pfanne goldbraun braten. Nach Geschmack mit wenig Zimt bestäuben.

05 SERVIEREN

Ananas kurz abkühlen lassen und auf der kalten Vanillecreme verteilen. Mit einer kleinen Prise Zimt abschließen.



“

Vanille im
Mittelpunkt. Ananas
als frischer Kontrast.

ALLES BEREIT.

Einkauf · Zubehör · Alternativen

Für 4 Dessertportionen

01 EINKAUF

- ☐ **500 ml Milch · 1 Eigelb**
Alternative: laktosefreie Milch; pasteurisiertes Eigelb.
- ☐ **20 g Speisestärke · 25 g Zucker · 1 Prise Salz**
Alternative: Mais- oder Kartoffelstärke; Konsistenz kontrollieren.
- ☐ **1 Vanilleschote**
Alternative: Vanillepaste nach Herstellerdosierung.
- ☐ **200 g Ananas, geputzt · 1 TL Butter · Zimt**
Alternative: Birne; Butter durch mildes Öl ersetzen.

02 ZUBEHÖR

TOPF + SCHNEEBESEN

Alternative: kleiner Schneebesen und Silikonspatel.

4 DESSERTSCHÄLCHEN

Alternative: Gläser oder eine gemeinsame Schüssel.

PFANNE + KÜHLSCHRANK

Alternative: Ananas roh verwenden; Creme gekühlt servieren.

VOR DEM START

Stärke zuerst in kalter Milch lösen. Beim Erhitzen sorgfältig rühren und den Topfboden erreichen. Kühlzeit einplanen. Die Ananas erst kurz vor dem Servieren auflegen.

Mengenangaben sind Richtwerte. Produktqualität, Größe und Wassergehalt der Zutaten sowie Kochgeschirr, Hitze und Garzeit können den Bedarf verändern. Konsistenz prüfen und nach Geschmack abschmecken.

Rezept: Ben Henger · Food-Abbildung: KI-generiert · Alternativen redaktionell ergänzt.