Beerenschmarrn

Patisseriecreme:

1l Mlich

aufkochen

1 Stk. Vanillestange

150g Zucker

5Stk Eigelb

Alles verrühren und die heiße Milch darauf schütten

Und wieder aufstellen bis die Creme dick wird

2Stk Eier

100g Zucker

60g Cremepulver

40g Mehl glatt

Beerenschmarrn:

150g Patiseriecreme

verrühren

3Stk. Eigelb

60g Mehl glatt

3 Stk Eiweiß

Steif schlagen und alles mischen

40g Zucker