

Zutaten für 4 Personen

200g Zucker (150g davon für die Eigelbe)
4 Eigelb
1 Stange Zimt
1 El Speisestärke
abgeriebene Schale von Zitrone
½ L Milch
4 feuerfeste Förmchen

Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig aufschlagen. Speisestärke, Zimt und Zitronenschale zufügen. Die Masse in einen Topf geben, die Milch angießen und die Masse unter ständigem rühren so lange erhitzen, bis die Creme zu stocken anfängt. In die Förmchen füllen, erkalten lassen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem servieren, den restlichen Zucker auf die Creme streuen und entweder unter dem Grill karamellisieren, oder mit dem Brenner schmelzen lassen

Rotweibirnen

6 Birnen, in Hälften, geschält und entkernt
1 mal die Schale einer Zitrone in Zesten
500 ml Rotwein
200g Zucker
1 Zimtstange
2 El Speisestärke
kaltes Wasser zum anrühren

Den Rotwein aufkochen und den Zucker und den Zimt zufügen. Die Birnen einlegen und bei schwacher Hitze weichkochen. Topf beiseite stellen und die Birnen ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Birnen herausnehmen, den Rotwein zum kochen bringen und mit der angerührten Speisestärke andicken. Die Gewürze herausnehmen und die Birnen mit der heißen Sauce servieren