



kochen.tv

Süssgeflämmte Melone mit Vanillecreme



Zutaten:

- 1 Melone Galia
- 1 Honigmelone
- 3 EL Rohrzucker,
feingemahlen
Grandmanier,
nach Belieben

- 4 dl **Creme:**
Milch
- 2 TL Maisstärke
- 1-2 EL Zucker
- 2 Eigelb
- ½ Vanillestängel,
ausgeschabtes
Mark und
Stängel

- 4 Minzezweige
Decoperlen, bunt

Zubereitung:

Milch mit Maisstärke verrühren. Zucker, Eigelb, Mark und ausgekratzte Vanilleschote zugeben. Die Mischung in der Pfanne bei mittlerer Hitze abrühren, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Die Sauce in eine Schüssel leeren, mit Plastikfolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Die Melonen schälen, in Schnitze schneiden, auf eine feuerfeste Unterlage legen und mit Rohrzucker bestreuen. Den Zucker mit dem Bunsenbrenner schön goldig flambieren. Zuletzt etwas Grandmarnier über die Melone träufeln und die Schnitze auf einen Dessertteller legen.

Die Vanillecreme in ein Gläschen füllen und neben der Melone auf dem Teller anrichten. Zuletzt mit Minze und Decoperlen verzieren.

Rezept von Meta Hildebrand

