

# Himmlischer Nachtisch mit Heidelbeeren

Mit diesem Rezept kann man den himmlischen Nachtisch mit Heidelbeeren auch größere Mengen zubereiten, die Gäste verlangen garantiert einen Nachschlag!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

1 Stk.	Vanilleschote
500 ml	Milch
3 Stk.	Eigelb
50 g	<a href="#">Zucker</a>
30 g	Speisestärke
3 Blätter	Gelatine (weiße)
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
300 g	<a href="#">Heidelbeeren</a>

## Zubereitung

1. Für den himmlischen Nachtisch mit Heidelbeeren zuerst die Gelatine für etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen. Die Milch in einen Topf gießen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auslösen und in die Milch rühren. Die Eier trennen (Eiklar wird für dieses Rezept nicht benötigt). Dotter, Speisestärke und Zucker ebenfalls in die Milch einrühren.
2. Den Topfinhalt unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und unter die heiße Vanillecreme rühren. Gut abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Schlagobers steif schlagen. die Beeren verlesen, vorsichtig waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Sobald die Vanillecreme gut abgekühlt ist, das steifgeschlagene Obers unterziehen, die getrockneten Heidelbeeren unterheben. Vor dem Servieren nur im Kühlschrank aufbewahren.

## **Tipp**

Den himmlischen Nachtisch mit Heidelbeeren zusätzlich mit frischen Heidelbeeren oder anderen Früchten dekorieren. Auch kleine Waffelröllchen oder andere Kekse sehen als Garnitur schön aus.