

# Topinambur – Haselnuss - Crème

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
250g	Topinambur	Die Topinambur schälen, zerkleinern und mit dem Wasser und 400ml Milch aufkochen, bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen und dann pürieren. Maisstärke mit der restlichen Milch glatt rühren und unter die Topinamburmasse geben. Haselnussmus, Honig, Gewürze und die verquirlten Eier ebenfalls zugeben und bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren vor den Kochpunkt bringen.
100ml	Wasser	
500ml	Milch	
2 EL	Maisstärke	
1,5 EL	Haselnussmus	
4 EL	Honig	
je 1 Prise	weißer Pfeffer Nelkenpulver Zimtpulver Meersalz	
3	Eier	
1 Becher	Sahne	

Die Crème in eine Schüssel geben und unter zeitweiligem Umrühren erkalten lassen.

Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und unterziehen.  
mit einer ganzen Nuss dekorieren.