

1 78 gr Milch (auf den Wangen wiegen)

100 gr ultrafeiner Zucker

5 Eigelb

Vanille

1/2 l Rahm

Eigelb + Zucker ein ganz wenig
schlagen

Milch + Rahm nur leicht

unterrühren 120 Grad - $\frac{3}{4}$ St.

das mußst schauen

wenn die eine ganz langsam
hin + her bewegt darf sie nicht
mehr flüssig sein aber auch nicht
zu fest

Baiser Marie
Wasser in die Form

Ins der Milch kommen steht alles

in der Kiste

(um 6 bin ich
wird zu Hause)