

Herrencreme - das Original aus dem Münsterland

Herrencreme mit amtlichen Stücken Blockschokolade und einem Schuss Rum – der Klassiker aus dem Münsterland. Herrencreme ist das traditionelle Dessert in jedem Münsterländer Hochzeitsmenü.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 5 Min. · Gesamtzeit 25 Min.

Zutaten

1/2 l Milch
1 Pk. Vanillepuddingpulver oder 60 g Mondamin Speisestärke
2 EL Zucker
100 g Blockschokolade
Rum nach Geschmack
200-250 ml Sahne

Zubereitung

1. Zuerst bereitet ihr den Pudding vor. Das könnt ihr wunderbar am Vortag machen, denn der Pudding muss komplett abgekühlt sein, bevor die Schokolade dazukommt.
 2. Bevor ihr die Milch aufkocht, gebt ein paar Löffel davon in eine kleine Schüssel und verrührt die kalte Milch mit dem Vanillepuddingpulver und 2 EL Zucker. Solltet ihr Mondamin verwenden, macht ihr einfach das gleiche damit.
 3. Kocht die restliche Milch auf, rührt die Puddingmischung mit einem Schneebesen ein und nehmt den Topf danach vom Herd.
 4. Lasst den Pudding komplett auskühlen. Er muss wirklich kalt sein, ansonsten schmilzt die Schokolade.
 5. Hackt 100 g Blockschokolade in grobe Stücke und legt ein wenig für die Deko zur Seite. Den Rest rührt ihr vorsichtig in den Pudding ein.
 6. Rührt dann ganz nach eurem Geschmack einen Schuss Rum ein.
 7. Schlagt 250 ml Sahne steif und hebt sie vorsichtig unter die Herrencreme.
 8. Die restliche Schokolade hackt oder raspelt ihr jetzt entweder ganz fein oder streut sie einfach so über die Herrencreme.
-