

# Pot de crème safranée

Rezept für 4 Personen  
von Markus Neff, Waldhotel  
Fletschhorn, Saas-Fee.

*75 g Zucker, 1 Vanilleschote,  
4 Eigelb, 1,25 dl Milch,  
3,25 dl Rahm, 15 Safranfäden,  
Salz, 200 g Waldbeeren,  
Zucker.*

Die Safranfäden in den Rahm geben, erhitzen und abkühlen, dann 30 Minuten ziehen lassen.

Den Zucker mit der ausgekratzten Vanille, dem Eigelb

und einer Prise Salz mit dem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Den abgekühlten Safranrahm dazugiessen, umrühren und stehen lassen, bis sich der Schaum gelegt hat.

In Töpfchen oder Tassen füllen, im Wasserbad oder im Steamer ca. 15 Minuten garen lassen.

Die Hälfte der Waldbeeren mit etwas Zucker mixen und mit restlichen Beeren als Sauce zum erkalteten Vanille-Safrantöpfchen servieren.

