**«Brönnti Creme»**

Zutaten:
½ TL Butter, 150 g Zucker, 1¾ l Milch, 5 EL Maizena, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 2 dl Rahm nach Belieben

Zubereitung:
1. Butter in Pfanne zergehen lassen, Zucker zugeben und braun werden lassen.
2. Mit 3 dl Milch ablöschen und kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 1 Liter Milch zugiessen, aufkochen.
3. Maizena in 2 dl kalter Milch auflösen, einrühren. Bei niedriger Hitze etwa drei Minuten kochen.
4. Eine Prise Salz mit 3 EL Milch und dem Eigelb in grossem, hitzebeständigem Gefäss aufschlagen.
5. Die kochende Milch dazugiessen, gut verrühren und zurück in die Pfanne geben. Nur noch bis kurz vor dem Kochen erhitzen.
6. Erneut ins grosse Gefäss geben, zugedeckt erkalten lassen. Mit geschlagenem Rahm verfeinern.

Änderungen des Originalrezepts: Trudi Richlis Mutter Margrit Estermann hat nur 5 EL Zucker gebraucht und mit Wasser abgelöscht. Zudem hat sie die ganzen Eier verwertet, d. h. das Eiweiss zu Schnee geschlagen und unter die erkaltete Creme gezogen. Heute mag man es jedoch etwas süsser, aber auch leichter. Ohne Eischnee, findet Trudi Richli, sei die Creme weniger mastig.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten