

## Original Flensburger Präsident-Creme

benannt nach der Zutat „Hansen Präsident“

Es ist schon etwas länger her, da hat Wilhelmine Brinkmeier (Brinkmeiers Hotel in Flensburg) einer Bayerisch Creme etwas Hansen Präsident zu gefügt. Später, in der Mitte der 60er Jahre, machte Willi Egehave, damals Chefkoch bei Hannes Braas im Schlachthof-Restaurant Flensburg, in einer Weiterentwicklung die Präsident-Creme und zwar wie folgt:

In Groggläser oder auch vielleicht ein wenig größere Gläser werden kleine Makronen gelegt die mit Hansen Präsident getränkt werden. Dann füllt man in die Gläser die mit Rum parfümierte Bayerisch Creme und stellt sie kalt. Als Garnitur eignet sich sehr gut Borkenschokolade und evtl. einem kleinen Hippengebäck.

Bei den Mengenangaben für 4 Personen muss ich schätzen. und wenn es mehr als 4 Gläser gibt – na und? Es finden sich bestimmt noch Gäste die „Nachschlag“ möchten

2 ganze Eier

1 Eigelb

1 Esslöffel Zucker, . Vanille

zwei doppelte Rum

4 oder wenn zu klein, 8 Makrönchen

Rum zum Tränken

3 bis 4 Blatt Gelatine

0,3 l Schlagsahne

nicht zu vergessen die Garnitur.



Machen wie? Willi Egehave sagt:

Eier, Zucker und Vanille Schaumig schlagen, die aufgelöste Gelatine untermischen, etwas abkühlen lassen und dann die geschlagene Sahne unterheben und kaltstellen

Und wenn man dann dieses köstliche Dessert an den Gast bringt und du hörst die Frage: Was ist das für ein Pudding?

Dann tief durchatmen und Ruhe bewahren! Die Antwort lautet dann: Wenn du Pudding möchtest dann wende dich an Familie

Vogeley oder Dr. Oetker!!!