

Bayerische Creme

Zutaten | 6 Portionen

250 ml	frische Vollmilch
250 ml	Schlagsahne
130 g	Zucker
6	Blattgelatine
5	Eigelbe
1	Vanilleschote

Zubereitungszeit: 30 Min., Kühlzeit: 2 Stunden

Zubereitung:

- Blattgelatine in einer mikrowelleneigneten Schlüssel mit kaltem Wasser einweichen.
- Sahne steif schlagen.
- Die Milch in einen Kochtopf geben, die Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen und zur Milch geben.
- Die Milch langsam erwärmen und aufkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Milch abkühlen lassen.
- Den Zucker mit den Eigelben in einer Rührschüssel zu einer cremigen, hellgelben Masse aufschlagen und unter ständigem Rühren langsam die Milch dazugeben.
- Diese Rührschüssel mit der Creme in ein heißes Wasserbad stellen und mit dem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse kurz vor dem Kochen ist.
- Die eingeweichten Gelatineblätter ausdrücken und in der Mikrowelle ca 10 Sekunden auflösen.
- Diese flüssige Gelatine unter die Masse rühren und diese Schüssel mit der Creme dann in eine größere Schüssel mit Eiswasser stellen.
- Jetzt wird die Masse kalt gerührt bis sie anfängt leicht zu gelieren.

- Die geschlagene Sahne unterheben, die Bayerische Creme in Gläser füllen und für 2 Stunden kalt stellen.

Tipp:

Die Creme lässt sich mit frischen Beeren der Saison anrichten. Lecker schmecken aber auch Fruchtpürees und/ oder Schokoladensplitter.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 124 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
305 kcal	20,0 g	25,1 g	6,35 g	109 mg