

Rezept Bayerische Creme

Rezept Bayerische Creme

Das Bayerische Creme Dessert ist sowohl optisch als auch geschmacklich ein Genuss.

Zutaten:

500 ml Milch
1 Vanilleschote
6 Blatt Gelatine
5 Eigelb
120 g Zucker
400 ml Sahne

Zubereitung:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Das Mark und die ausgekrazte Vanilleschote mit der Milch in einem Topf erhitzen.

Zwischenzeitlich die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig rühren.

Die Vanilleschote aus der kochenden Milch entfernen. Die Milch muss nun, am besten im Wasserbad, zügig unter die Eigelbmasse gerührt werden. Diese Masse anschließend solange schaumig schlagen, bis daraus eine dicke, helle Creme entsteht. Die richtige Konsistenz hat man erreicht, wenn die Creme auf einem

Kochlöffel haften bleibt oder durch pusten auf den Löffel ein Muster entsteht, welches an eine Rose erinnert.

Die Gelatine nun gut ausdrücken und unter ständigem Rühren in der warmen Creme auflösen. Die Schüssel anschließend in ein kaltes Wasserbad stellen, damit die bayrische Creme abkühlen kann.

Die Sahne steif schlagen und unterziehen, kurz bevor die Creme geliert.

In Portionsschälchen oder eine Glasschale gefüllt, kommt die Bayrische Creme zu guter Letzt noch für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank. Serviert wird sie anschließend mit einer Fruchtsauce oder einem Kompott.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)