

Bayerisch Creme

Für 4 Portionen

$\frac{1}{2}$ L frische Milch	$\frac{1}{2}$ L (Schlag-) Sahne	150 g Zucker
1 Prise Salz	4 Eigelb	10 Blatt Gelatine
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote		

Als erstes das Eigelb von vier Eiern trennen. Dann die Vanilleschote mittig aufschneiden und das Vanillemark auskratzen. Die Gelatine- Blätter in lauwarmes Wasser legen, damit diese weich werden. Die Schlagsahne steif schlagen. Tipp: Die Milch kann je nach Geschmack durch Fruchtsäfte ersetzt werden, das Rezept weicht dann allerdings von der klassischen Creme ab.

Das Vanillemark mit einer Prise Salz und dem halben Liter Milch heiß werden lassen aber nicht zum Kochen bringen! Gleichzeitig Eigelb mit dem Zucker über einem warmen Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen.

Tipp:

Solange schlagen bis der Zucker völlig aufgelöst wird. Die heiße (Vanille-)Milch unter die schaumige Eimasse ebenfalls über dem Wasserbad einrühren. Die Gelatine wird zunächst ausgedrückt und unter umrühren nach und nach in der Creme aufgelöst. Die Creme ist jetzt fast fertig und muss gekühlt werden. Dazu eine größere Schüssel mit Eiswürfeln füllen und die Creme in ihrer Schüssel in dieses Eisbad reinlegen. Unter gelegentlichem Umrühren den Gelierprozess überprüfen. Kurz bevor die Creme geliert ist die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Anschließend die Creme in Servierschüsselchen portionieren und kühl lagern. Nach etwa zwei Stunden kann die Creme dann verzehrt werden.

Zum Servieren kann die Creme mit frischen Früchten oder Schokospittern verfeinert werden.

Frank Rosin am 23. Juli 2014