

## Bayerisch-Creme



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Basis für für viele Köstlichkeiten: Cremes, Mousse, echte Vanillesoße, köstliche Eisparfaits

### Zutaten

- 3-4 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1/2 l Sahne
- 1 -2 Vanillestange
- 6 g Gelatine

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Ansatz:

### **Schritt2**

Die frische Vanillestange in der Länge aufschneiden und das Innenleben, die kleinen schwarzen Körner vorsichtig herauskratzen; incl. der Schoten zur Milch geben und die Milch erhitzen.

### **Schritt3**

Die Eigelbe und Zucker auf einem kochenden Wasserbad intensiv, heiß aufschlagen. Die heiße Milch ohne die Vanilleschoten zu den Eiern geben.

### **Schritt4**

Alles unter ständigem Rühren ausgaren, bis eine volumige Masse entstanden ist.

### **Schritt5**

Gut auf dem Boden und an den Seiten rühren, (es darf sich nichts verfestigen, immer wieder vom Wasserbad nehmen, wenn es zu heiß wird) Das nennt der Profi zur „Rose“ bringen.

### **Schritt6**

Danach, die 5 - 6 min in kaltem Wasser eingeweichte, ausgedrückte Gelatine dazu geben, verrühren, erkalten lassen .

### **Schritt7**

Die geschlagene, ungesüßte Sahne in zwei Schritten vorsichtig unter heben.

### **Schritt8**

In Förmchen oder Schüsseln abfüllen, die vorher mit kaltem Wasser ausgespülten wurden. Kalt stellen, anziehen lassen.

### **Schritt9**

Gegebenenfalls stürzen oder als großen Nocken ausstechen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag

### **Schritt11**

Die Bayerische Creme auf verschiedenen frischen Früchten, Frucht Pürree, Schokosoße etc. anrichten.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** bayerische küche, klassiker, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bayerisch-creme/>