

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/>