



## Bayerische Creme

Homepagerezepte

Portionen 4

### ZUTATEN

200 ml Milch

1/2 Vanilleschote

Prise Salz

2 St Eigelb

70 g Zucker

5 Gelatineblätter (weiss)

200 ml Sahne

### ZUBEREITUNG

Vanilleschote auskratzen und das Mark in die Milch geben

Sahne steif schlagen

Milch, Vanille und Salz aufkochen

Eigelb und Zucker cremig rühren

Heiße Milch unter rühren dazugeben

Bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren bis knapp unter den Siedepunkt bei 85°C erhitzen

vom Herd nehmen und eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen

In einer Schüssel auf Eis kalt rühren, bis die Creme zu stocken beginnt

geschlagene Sahne vorsichtig darunter ziehen

entweder sofort abfüllen oder im Kühlschrank erkalten lassen und dann mit einem Spritzbeutel und Sterntülle portionieren

Bayerische Creme ist eine Grundcreme und kann mit verschiedenen Aromen und Zutaten geschmacklich verändert werden.

Klassischerweise wird die Grundcreme mit einem Fruchtmark (z.B. Erdbeermark) serviert