

Bayerische Creme

Diese sehr feine und unglaublich leckere sahnige Vanillecreme braucht ein wenig Erfahrung und gelingt vielleicht nicht beim allerersten Versuch. Aber nicht aufgeben, irgendwann schaffst du es und die Eigelbe gerinnen nicht mehr. Ob die Creme tatsächlich irgendetwas mit Bayern zu tun hat, darüber mögen sich die Historiker streiten. Angeblich wurde sie schon im 14. Jahrhundert anlässlich einer Hochzeit an das französische Königshaus gebracht und ist heute aus der französischen Küche nicht mehr wegzudenken. Du kannst sie praktisch mit jeder Frucht kombinieren, ob als Kompott oder als Sauce. Ich reiche die Creme gerne mit Orangensauce und Himbeersauce zusammen. Du kannst sie aber auch ohne Weiteres mit einer Schokoladensauce servieren.

Das kommt hinein:

- 4 Eigelb (ganz frisch)
- 60 g Zucker
- 300 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 1 Beutel gemahlene Gelatine
- 400 ml Sahne



Und so wird's gemacht:

- Die Vanilleschote längs aufschlitzen, in die Milch geben und zum Kochen bringen. Dann vom Herd nehmen, Deckel auflegen und 10 – 15 Minuten ziehen lassen.
- Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer sehr hellen Creme schaumig aufschlagen.
- Die Gelatine nach Packungsangabe einweichen und erwärmen.
- Die Vanilleschote aus der Milch nehmen, das Mark herauskratzen und in die Milch rühren.
- Die Vanillemilch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen langsam (!) in die Eiercreme einrühren.
- Die Milch-Eier-Mischung zurück in den Topf geben und vorsichtig unter ständigem Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Das ist der schwierigste Teil der Zubereitung und braucht etwas Erfahrung und Übung. Das Eigelb darf nicht ausflocken, sondern die Masse muss schön cremig bleiben.
- Die flüssige Gelatine jetzt in die Mischung einrühren.
- Die Sahne schön steif schlagen.
- Die Schüssel mit der flüssigen Mischung in kaltes Wasser stellen und mit dem Schneebesen kalt rühren, bis die Creme merklich dicker zu werden beginnt.
- Die Schüssel aus dem Wasser nehmen, die Sahne dazu geben und mit einem Teigschaber sorgfältig unterrühren.
- Die Creme in eine Glasschüssel füllen und einige Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.