

Bayerische Creme

Das cremige Dessert schmeckt herrlich sahnig und lecker nach Vanille. Mit nur wenigen Zutaten ist sie die perfekte Süßspeise für festliche Anlässe.

4 - 5 Portionen    aufwändig  bis 40 Minuten



Zutaten:

Bayerische Creme:

1 Dr. Oetker Vanilleschote
250 ml Milch
6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
3 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker
200 g kalte Schlagsahne

Wie gelingt selbst gemachte Bayerische Creme?:

1 Vorbereiten:

Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herauschaben. Vanillemark mit Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen.

2 Zubereiten:

Eigelb mit Zucker in einer Edelstahlschüssel oder Edelstahltopf mit einem Schneebesen verrühren. Die heiße Milch unter Rühren dazugeben. Bei mittlerer Hitze im heißen Wasserbad unter ständigem Schlagen erhitzen, bis die Masse leicht dicklich und weiß wird (Wasser und Masse dürfen aber nicht kochen, da die Masse sonst gerinnt). Die Masse vom Herd nehmen.

Gelatine gut ausdrücken und in der noch heißen Masse unter Rühren auflösen. Die Masse anschließend durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen, dabei gelegentlich durchrühren.

3 Sahne unterziehen:

Sahne steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Creme in 4-5 mit kaltem Wasser ausgespülte Portionsförmchen oder Tassen (150-200 ml Inhalt) füllen und im Kühlschrank etwa 3 Std. fest werden lassen.

4 Bayerische Creme stürzen:

Die Bayerische Creme jeweils vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Rand lösen. Die Förmchen kurz in heißes Wasser stellen und die Creme auf Dessertteller stürzen, nach Belieben garnieren.

Abwandlung für eine Bayerische Schokoladencreme:

Zusätzlich 150 g Zartbitterschokolade hacken, vor der Gelatinezugabe in die Eigelb-Milch-Masse geben und darin unter Rühren schmelzen. Dann Gelatine (nur 4 Blatt Gelatine verwenden, da die Masse sonst zu fest wird) darin auflösen und wie oben angegeben fertig stellen (ergibt 5 Portionsförmchen je 200 ml oder 6 Förmchen je 150 ml).

Abwandlung für eine Bayerische Cappuccinocreme:

Zusätzlich 5 TL Instant-Espressopulver zusammen mit der Gelatine in der Eigelb-Milch-Masse auflösen und wie oben angegeben fertig stellen. Die Masse in Cappuccinotassen füllen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren 100 g Schlagsahne halb steif oder steif schlagen, als Haube auf die Creme geben und mit Dr. Oetker Kakao bestreuen.

Hinweis:

Bitte nur ganz frische Eier verwenden (Legedatum beachten, mind. 23 Tage Resthaltbarkeit). Creme im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Bayerische Creme mit geschlagener Schlagsahne und Erdbeeren, beliebigen anderen Früchten, Fruchtピューree oder Schokoladensoße anrichten.
- Wenn Sie von der Bayerischen Creme Nocken abstechen möchten, verwenden Sie nur 3 Blatt Gelatine.