

Süßes Schmankerl: Bayrische Creme mit Beersauce

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

1/2 Vanilleschote
1 1/2 Blatt Gelatine
200 ml Vollmilch
50 g Zucker
2 Eigelb
100 ml Sahne
125 g gemischte Beeren

Ein echter Klassiker unter den Süßspeisen: Bayrische Creme ist eine himmlisch sahnige Versuchung, die dich mit jedem Löffel ein bisschen mehr verzaubert. Und wer hat's erfunden? Die Freistaatler natürlich.

- 1 -

Gelatine nach Packungsanleitung in Wasser einweichen. Eigelb in einer Schüssel verquirlen.

- 2 -

Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Vanillemark mit Schote, Zucker und Milch aufkochen. Nach und nach zum Eigelb geben, dabei die

Mischung kräftig und konstant rühren.

- 3 -

Mischung zurück in den Topf gießen. Bei mittlerer Stufe ca. 5 Minuten eindicken lassen, dabei stetig weiterrühren. Gelatine hinzufügen und auflösen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- 4 -

Sahne steif schlagen. Beeren pürieren. Vanilleschote aus der Masse nehmen und Sahne unterheben. Gläser zur Hälfte mit Creme füllen, mindestens 1 Stunde kaltstellen. Gläser mit Beerenpüree auffüllen und servieren.