

## 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. Und die sind nicht gerade für leichte Kost bekannt, aber dafür für ihr **Soulfood**. Die Bayrische Creme gehört definitiv dazu und eignet sich als **hervorragendes Dessert**, um die Gäste deines Abendessen glücklich zu machen.

- 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.