

## Rezept

# Bayerische Creme mit Beerenkompott

Ein Rezept von Bayerische Creme mit Beerenkompott, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>1</b> Vanilleschote	<b>6 Blatt</b> Gelatine
<b>3</b> Eigelb	<b>40 g</b> Zucker
$\frac{3}{8}$ l heiße Milch	<b>250 g</b> Sahne
<b>1</b> Zimtstange	<b>40 g</b> Zucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>400 g</b> tiefgefrorene Beerenmischung
<b>4</b> Förmchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Gelatine einweichen. Eigelbe mit Vanillemark und Zucker dickcremig schlagen. Die heiße Milch langsam unterrühren. Die ausgedrückte Gelatine in 3 EL heißer Milch auflösen und unter die Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. In kalt ausgespülte Förmchen füllen und im Kühlschrank in 5 Std. fest werden lassen. Die Creme vom Rand der Förmchen lösen und stürzen.
2. 100 ml Wasser mit Zucker, Zimtstange und Zitronenschale aufkochen lassen. Beeren dazugeben, 2 Min. kochen lassen. Das Kompott abkühlen lassen. Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Beerenkompott um die Creme herum anrichten.