Rezept

Bayerische Creme mit Erdbeeren mit Pistazien

Ein Rezept von Bayerische Creme mit Erdbeeren mit Pistazien, am 09.06.2025

Zutaten

- **700 g** Erdbeeren
- **6 Blatt** weiße Gelatine
- 1/4 l Milch
- **4** Eigelbe
- **2 EL** gehackte Pistazien
- **3 EL** Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)
- **1** Vanilleschote
- **200 g** Sahne
- **100 g** Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Einige schöne Erdbeeren für die Dekoration beiseite legen, den Rest waschen, putzen und pürieren. Den Likör unterrühren und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Zur Milch geben und langsam zum Kochen bringen. Die Sahne steif schlagen.

2. Die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Die kochend heiße Milch unter ständigem Rühren zugießen und so lange schlagen, bis die Masse cremig wird. Die Gelatine ausdrücken und unterrühren.

3. Die Creme im kalten Wasserbad kalt rühren. Sobald die Creme zu stocken beginnt, die geschlagene Sahne unterheben.

4. Die Hälfte der Creme in eine Glasschüssel füllen, das Erdbeermus darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Mit den ganzen Erdbeeren garnieren und mit Pistazien bestreuen.