

## Rezept

# Bayerische Creme mit Himbeersauce

Ein Rezept von Bayerische Creme mit Himbeersauce, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>200 ml</b> Milch	<b>1</b> Tonkabohne (aus dem Gewürzladen oder 2 EL Mandelsirup)
<b>1</b> Vanilleschote	<b>1 Prise</b> Salz
<b>5 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>3</b> Eigelb
<b>4 EL</b> Zucker	<b>200 g</b> Sahne
<b>300 g</b> Himbeeren (frisch oder TK)	<b>100 g</b> Puderzucker
<b>2 Stiele</b> Minze	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Milch in einen Topf geben. Die Tonkabohne klein hacken. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mark und Schote, Salz und Tonkabohne zur Milch geben.
2. Die Milch erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch ca. 30 Min. ziehen lassen. Die Milch abseihen und wieder erhitzen, aber nicht kochen lassen.
3. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Eigelbe und Zucker in eine Metallschüssel (oder einen Schlagkessel) geben und über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Nach und nach die warme Milch unterrühren und auf 72°-75° erhitzen (am besten ein Küchenthermometer verwenden).
4. Gelatine ausdrücken und unter die Eiermasse rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Schüssel (oder den Schlagkessel) auf ein eiskaltes Wasserbad stellen, die Creme unter Rühren abkühlen lassen und beiseite stellen. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Creme nach ca. 30 Min. zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Creme in Gläser füllen und abgedeckt 2-3 Std. kalt stellen.
5. Frische Himbeeren verlesen (TK-Himbeeren auftauen lassen), einige Himbeeren ganz lassen und beiseitelegen. Den Rest mit Puderzucker pürieren. Himbeerpüree durch ein Sieb streichen. Die Minze waschen, die Blätter abzupfen und trocken tupfen.
6. Die Bayerische Creme mit der Himbeersauce anrichten, mit den beiseitegelegten Himbeeren und Minzeblättern dekorieren und servieren.