

## Rezept

# Bayerische Creme mit süßer Kirschsauce

Ein Rezept von Bayerische Creme mit süßer Kirschsauce, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>4 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>1</b> Vanilleschote
<b>250 ml</b> Milch	<b>2</b> Eigelb
<b>60 g</b> Zucker	<b>4 EL</b> Zucker für die Sauce
<b>250 g</b> Sahne	<b>350 g</b> süße Kirschen
<b>100 ml</b> milder Rotwein (ersatzweise Kirschsafft)	<b>1 EL</b> Kirschwasser (nach Belieben)
<b>4</b> Förmchen (à ca. 175 ml Inhalt)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen, beides in der Milch aufkochen. Eigelbe und 60 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Heiße Milch unter Rühren dazugießen, zurück in den Topf geben. Bei kleiner Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Creme dicklich wird.
2. Gelatine ausdrücken und in der heißen Vanillecreme unter Rühren auflösen. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Wenn die Creme kalt ist und fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen und behutsam unterheben. Die Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, die Creme auf die Förmchen verteilen und 2 - 3 Std. kühl stellen.
3. Für die Kirschsauce die Kirschen waschen und entsteinen. 4 EL Zucker in einen Topf streuen, mit ein paar Tropfen Wasser befeuchten. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Zucker karamellisiert ist. Den Wein vorsichtig angießen und kochen lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Kirschen und nach Wunsch Kirschwasser dazugeben und unter Schwenken kurz erhitzen. Zum Servieren die Förmchen in heißes Wasser tauchen, dann die Creme auf Teller stürzen. Mit der Sauce anrichten.