

Rezept

Bayrisch Creme mit Beeren

Ein Rezept von Bayrisch Creme mit Beeren, am 11.12.2024

Zutaten

Für die Creme

4 Blatt weiße Gelatine	1 Vanilleschote
250 ml Milch	2 Eigelbe
60 g Zucker	250 g Sahne

Zum Anrichten

400 g Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)	1-2 EL Zucker
--	---------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Für die Creme die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

2. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark mit der Milch aufkochen. Inzwischen die Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig rühren. Die kochend heiße Vanillemilch langsam unter Rühren in die Eigelb-Zucker-Creme gießen. Diese Mischung zurück in den Topf geben. Bei kleiner Hitze und unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Creme leicht dicklich wird. Aufpassen, dass die Creme nicht am Topfboden ansetzt und gerinnt.

3. Die Gelatineblätter ausdrücken und in der heißen Vanillecreme unter Rühren auflösen. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und ganz abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

4. Sobald die Creme kalt ist und anfängt, fest zu werden, die Sahne steif schlagen und behutsam unterheben. Vier Förmchen oder Tassen mit kaltem Wasser ausspülen und die Creme hineinfüllen. Zum Festwerden 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Etwa 30 Min. vor dem Servieren die Beeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Erdbeeren entkelchen und nach Belieben klein schneiden. Die Beeren in eine Schüssel geben und mit dem Zucker bestreuen. Etwa 20 Min. Saft ziehen lassen. Die Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen, kurz in heißes Wasser setzen und die Puddinge auf Teller stürzen. Mit den gezuckerten Beeren anrichten.