

Rezept

## Bayrisch Creme mit Zwetschgenröster

Ein Rezept von Bayrisch Creme mit Zwetschgenröster, am 28.06.2026

### Zutaten

#### Für die Creme

<b>3 Blatt</b> Gelatine	<b>200 ml</b> Vollmilch
<b>40 g</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>2</b> Eigelb
<b>200 ml</b> Sahne	

#### Für den Zwetschgenröster

<b>250 g</b> Zwetschgen	<b>25 g</b> Zucker
<b>50 ml</b> trockener Rotwein	Saft von einer halben Zitrone
<b>25 ml</b> Rum	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 3 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal, 28 g F, 8 g EW, 38 g KH

### Zubereitung

#### Bayrisch Creme

1. Die Gelatine in einer kleinen Schale mit kaltem Wasser einweichen.

---

2. Die Milch mit Zucker, Salz, Vanillezucker und den Eigelben im Wasserbad etwa 5-7 Minuten hellgelb aufschlagen. Die Temperatur sollte dabei nicht zu hoch sein, sonst stockt das Eigelb.

---

3. Das aufgeschlagene Milch-Ei-Gemisch vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und unterrühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt.

---

4. Sahne steif schlagen und mit dem Teigschaber unter die Masse heben.

---

5. Creme in Dessertgläser füllen und mindestens zwei Stunden kalt stellen.

#### Zwetschgenröster

6. Zwetschgen waschen, entkernen und vierteln.

---

7. Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen und anschließend mit Rotwein und Zitronensaft ablöschen.

---

8. Die Zwetschgen hinzugeben und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss noch den Rum unterrühren.

---

9. Wenn der Zwetschgenröster abgekühlt ist, kurz vor dem Servieren auf die Creme geben.