

Rezept

# Clotted Cream selber machen

Ein Rezept von Clotted Cream selber machen, am 25.04.2024

## Zutaten

**500 ml** Sahne (30 % Fett)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Portion (ca. 150 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober- Unterhitze 70 °C). Ausreichend Wasser in einem Topf auf 80 °C erhitzen.

---

2. In eine Metallschüssel eine kleinere Schüssel stellen. In den Zwischenraum der zwei Schüsseln das heiße Wasser füllen.

---

3. Sahne in die kleine Schüssel füllen. Beides zusammen auf mittlerer Schiene in den Backofen stellen und ca. 8 Stunden erwärmen.

---

4. Danach auskühlen lassen, obere Schicht mit einer Schaumkelle abnehmen, in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie bedecken. Im Kühlschrank ca. 12 weitere Stunden kühlen.