

Rezept

Clotted Cream selber machen

Ein Rezept von Clotted Cream selber machen, am 21.04.2025

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.