

Bayrisch Creme im Glas



Zutaten für 8 Portionen:

- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- Gelatine (5 Blatt)
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 400 ml Sahne

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Ruhezeit: 6 Stunden

Zubereitung:

1. Gib die Milch mit dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in einen Topf. Lass sie kurz aufkochen und dann ohne Hitze ziehen.
2. Schlage die Sahne steif.
3. Lege die Gelatine in Wasser ein und drücke sie anschließend aus.
4. Schlage die Eigelb und den Zucker schaumig, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Gib die Masse in einen mittelgroßen Topf.
5. Nimm die Vanilleschote aus der Milch und rühre sie langsam unter die Eiermasse.
6. Erwärme die Mischung unter Rühren im Wasserbad. Dafür stellst du den mittelgroßen Topf auf einen großen Topf, indem du etwas Wasser zum Kochen bringst. Vorsicht: Sie darf nicht kochen.
7. Gib die ausgedrückte Gelatine hinein und rühre, bis sie sich aufgelöst hat.
8. Füll dein Waschbecken mit eiskaltem Wasser, stell den Topf hinein. Rühre nun, bis sie leicht "sulzig" wird - also bis die Gelatine festzuwerden beginnt.

9. Hebe nun die steif geschlagene Sahne unter und verteile die Bayrisch Creme auf Dessertgläser.
10. Stelle sie für mindestens 6 Stunden, aber besser über Nacht in den Kühlschrank.
11. Dekoriere sie anschließend nach Belieben mit frischen oder pürierten Früchten. Wir machen gern einen Brombeer- oder Himbeerspiegel.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

