



## Bayrisch Creme

★★★★★

*Dessert, Teige & Massen*

**Vorbereitungszeit:** 15 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** ca. 20 Portionen **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 1 l Milch
- 8 Eigelb
- 250g Zucker
- 1 l geschlagene Sahn
- 12-14 Blatt Gelatine, weiß
- 1 Vanillestange

### ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch in einen Topf geben, das Vanillemark in die Milch gebe und zusammen aufkochen und anschließend durch ein Sieb passieren.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, die Vanillemilch unter kräftigem Rühren zugeben. (Wenn Ihr nicht kräftig rührt, wird Euch das Eigelb durch die Hitze gerinnen!)

Die Masse nun zur Rose abziehen.

Die Gelatine einweichen, ausdrücken und unter die zur Rose abgezogenen Masse geben und darin auflösen. Die Masse so lange abkühlen lassen, bis diese kurz davor ist zu stocken.

Nun eventuelle Geschmacksträger wie Fruchtmark o.ä. zugeben. Nun die geschlagene Sahne zügig aber vorsichtig unterheben. Die Masse sofort portionieren oder abfüllen und kalt stellen.

### NOTIZEN

Was bedeutet „zur Rose abziehen“?

Zur Rose abziehen ist eine Arbeitstechnik aus der Kochkunst und bedeutet, dass eine Creme oder eine Sauce mit Hilfe von Eigelb gebunden, also eingedickt wird. Dazu wird die Masse/Flüssigkeit unter ständiger Bewegung (vorsichtiges rühren) langsam und gleichmäßig erhitzt, bis der Temperaturbereich der optimalen Bindung und damit die gewünschte dicklich-cremige Konsistenz erreicht ist. Durch das langsame Erhitzen, führt man also das Eigelb so langsam und gleichmäßig an seinen Gar-/Stockpunkt heran, dass die Masse abbindet, ohne, dass das Eigelb hierbei gerinnt.

Geprüft wird die Masse durch das Blasen auf einen Holzlöffelrücken. Bildet sich hierbei eine Rosen-ähnliche Struktur, die nicht mehr groß aus der Form läuft, ist die Masse ausreichend gebunden. (siehe Foto)