

Unsere Lieblings-Rezepte!

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Kochkolumne - November-Dezember 2018

Rezept: Gerd Astor/Foto: © Peter Fernau

Bayrische Creme

Zutaten für 4 Personen:

2 Blatt weiße Gelatine, 300 g Sahne,
3 Eigelbe, 50 g Puderzucker,
2 Vanilleschoten (Mark),
1 EL Kirschwasser



Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne in einem hohen Rührbecher mit dem Handrührgerät halb steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker und dem Vanillemark in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einer hell-schaumigen Masse aufschlagen. Das Kirschwasser in einem kleinen Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken, in dem Kirschwasser unter Rühren auflösen und unter die Eigelbmasse rühren. Ein Drittel der geschlagenen Sahne mit dem Schneebesen unter die Creme mischen, die restliche Sahne vorsichtig unterheben. Die Bayrische Creme in Portionsförmchen füllen und zugedeckt etwa 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Anrichten die Förmchen nach Belieben 7 bis 8 Sekunden bis unter den Rand in heißes Wasser tauchen und die Creme auf Dessertteller stürzen. Nach Belieben mit frischen Beeren servieren.

Weinempfehlung Weingut Nägelsfürst

Rosengold | Sinzheim

2017 Gewürztraminer | feinherb