




Bayrische Creme mit Erdbeeren

 Zeit gesamt
2h 30min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	2 St.
Eier	2 St.
Milch	250 ml
Puderzucker	80 g
Vanillinzucker	2 TL
Schlagsahne	200 g
Erdbeeren	500 g
Zitronen	1 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, feine Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden.
2. In einem Topf Eigelb, Milch, 50 g Puderzucker und Vanillinzucker verrühren. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter Rühren mit einem Handrührgerät mit Schneebesen erhitzen, bis die Masse heiß und sehr schaumig wird. Vom Herd nehmen.
3. Gelatine leicht ausdrücken und in der Masse auflösen. Masse in eine Schüssel umfüllen und ca. 15 Min. abkühlen lassen.
4. In einer Schüssel Sahne mithilfe des Handrührgeräts steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Creme in 4 Gläser geben und mind. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und würfeln. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Erdbeeren mit Zitronenschale, -saft und restlichem Puderzucker vermengen. Kurz ziehen lassen und zur bayrisch Creme servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 276 kcal

Kohlenhydrate 40 g

Eiweiß 9 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 10 g
