

## 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
Vanille Zucker	2 TL
Schlagsahne	200 g
Erdbeeren	500 g
Zitronen	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, feine Reibe, SILVERCREST 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