

REZEPT VON THOMAS GSTETTENBAUER |
LEITER DES WILD-BERGHOFES BUCHET

BAYERISCHE CREME

Zutaten

BAYERISCHE CREME

0,5 l Milch
1 Vanillestange
120 g Zucker
4 Eigelb
6-8 Blatt Gelatine (Vorab in Wasser einweichen)
0,5 l Sahne (steifgeschlagen)

ZUTATEN FRUCHTSPIEGEL

200 g Himbeeren
50 g Zucker

ZUR DIE DEKORATION (OPTIONAL)

Minzblätter



Zubereitung

1. 0,5 l Milch mit der Vanillestange und 60 g Zucker aufkochen. 4 Eigelbe mit weiteren 60 g Zucker schaumig schlagen und die heiße Milch auf die Eigelb-Zuckermasse passieren.

2. Die Masse über Wasserdampf bis zur „Rose“ cremig abziehen. Dann die 6-8 Blätter eingeweichte Gelatine ausdrücken und dazugeben.

3. Die Masse in kaltem Wasser kaltschlagen, bis die Masse cremig anzieht. Die steifgeschlagene süße Sahne unter die stockende Masse heben und anschließend sofort in kleine Gläschen abfüllen.

4. 200 g Himbeeren mit 50 g Zucker im Topf kurz erwärmen bis die gewünschte Konsistenz entsteht.

5. Nachdem die Creme vollständig gestockt ist mit den gezuckerten Himbeeren garnieren. Wer möchte dekoriert mit Minzblättchen.

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter [erbe.bayern/rezepte](https://www.erbe.bayern/rezepte)

