

BAYERISCH CREME



Zutaten für 4 - 6 Portionen

3 Eigelb
40 g Zucker
1 Vanilleschote
250 ml Milch
3 Blatt rote und 3 Blatt weiße Gelatine
750 g Erdbeeren
2 Teelöffel Zitronensaft
2 Teelöffel warmer Erdbeerlikör
300 ml Sahne

Zubereitung

1. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Vanilleschote aufschneiden und Mark herauskratzen. Danach beides zur Milch geben zum Kochen bringen und anschließend den Topf vom Herd entfernen.
2. Geben sie die Milch zu der Ei-Zucker-Mischung und erhitzen Sie sie langsam unter ständigem Rühren bis sich die Mischung verdickt. Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein.
3. Erdbeeren entstielen und 300 g zusammen mit 2 Teelöffeln Zitronensaft pürieren. Überflüssiges Wasser aus der Gelatine drücken und in dem warmen

Erdbeerlikör auflösen. Das Püree mit der Ei-Zucker-Mischung mixen und kühl stellen.

4. Wenn die Mischung fest ist, Sahne schlagen und 3 Teelöffel davon unterheben.
5. Die übrigen Erdbeeren schneiden und mit Zucker bestreuen. Die Erdbeeren 15 Minuten stehen lassen. Bayerisch Creme mit den Erdbeeren dekorieren und noch einmal für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Übrige Sahne zur Dekoration benutzen.

Notiz

Keiner weiß genau über die Herkunft von Bayerisch Creme. Während des 17. Jahrhunderts arbeiteten viele Französische Köche auf dem Wittelsbacher Hof (Deutsche Familie, die Bayern vom 12. Jahrhundert bis 1918 regierte). Die mögliche Herkunft der Bayerisch Creme ist, dass französische Köche, die für die Bayerische Herrschaft arbeiteten, die Zubereitung dieses Desserts in Deutschland erlernten. Als sie nach Frankreich zurückkehrten nahmen sie das Rezept mit und nannten das Dessert „Crème Bavaoise“.