

Gekochte Cremes

Gekochte Cremes werden mit Ei und evtl. Maizena gebunden. Cremes mit Maizena müssen *zum Kochen* gebracht werden. Cremes ohne Maizena nur bis *kurz vors Kochen* bringen, da sonst das Ei gerinnt und ausflockt.

Vanillecreme

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.

- 5 dl **Milch**
- 1 **Vanillestängel**,
längs aufgeschnitten,
Samen ausgekratzt
- 3 Esslöffel **Zucker**
- 1 Esslöffel **Maizena**
- 2 **frische Eier**

alles in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze *zum Kochen bringen*, unter Rühren weiterköcheln, bis die Masse cremig ist (ca. 15 Sek.). Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet. Creme auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen

Servieren: Creme kurz vor dem Servieren glatt rühren, in Gläser verteilen.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

Pro Person: 8 g Fett, 8 g Eiweiss, 17 g Kohlenhydrate, 703 kJ (168 kcal)

Verfeinern

- Vor dem Servieren 2 dl Rahm steif schlagen, die Hälfte sorgfältig unter die Creme ziehen, in Dessertschalen oder Gläsern anrichten. Restlichen Schlagrahm in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12 mm Ø) geben, kleine Rosetten auf die Creme spritzen.
- Ca. 100 g frische Beeren (z. B. Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren) abwechselungsweise mit der Vanillecreme in die Gläser schichten.
- Ca. 100 g Haselnuss-Makrönchen oder Amaretti, grob zerbröckelt, abwechselungsweise mit der Vanillecreme in die Gläser schichten.
- Pistazien, grob gehackt, oder Mandelblättchen, geröstet, über die Creme streuen.



1

Vanillesauce

Vanillecreme zubereiten, nur $\frac{1}{2}$ EL **Maizena**, 1 **Ei** und 2 EL **Zucker** verwenden. **Tipp:** Sauce in einer Sauciere lauwarm oder kalt zu Apfelmakrönchen oder Apfelstrudel servieren.



2

Vanillepudding

$2\frac{1}{2}$ dl **Milch**, 1 **Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt, 4 EL **Zucker** und 2 **frische Eier** unter Rühren bei mittlerer Hitze *bis vors Kochen bringen*, von der Platte nehmen, 4 Blatt **Gelatine**, ca. 5 Min. in kaltem Wasser

ingelegt, abgetropft, darunterrühren, durch ein Sieb giessen, ca. 20 Min. in kaltem Wasser stellen ...



3

... Wenn die Masse am Rand leicht fest wird, Creme glatt rühren. 2 dl **Rahm** steif schlagen, darunterziehen, in 4 kalt ausgespülte Förmchen von je ca. $1\frac{1}{2}$ dl füllen, zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen. Pudding mit einer Messerspitze vom Förmchenrand

lösen, auf Teller stürzen.

Tipp: Mit Beeren und/oder Schlagrahm verzieren.