

REZEPT FÜR BAYRISCHE CREME MIT ZWETSCHGEN



BAYRISCHE CREME MIT ZWETSCHGEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4 Portionen | 45 Min. | + Gelierzeit

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 250 g Schlagsahne
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 4 sehr frische Eigelb
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Handvoll Eiswürfel
- 400 g Zwetschgen
- 90 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- gemahlener Zimt
- 2 EL Rotwein
- nach Belieben Minze zum Verzieren



5152

ZUBEREITUNG

561

Kcal

Pro Portion ca.

9

Gramm

Eiweiß

63

Gramm

Kohlenhydrate

28

Gramm

Fett

1. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark heraus kratzen. Mit Vanilleschote und Milch aufkochen, vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Sahne steif schlagen und kalt stellen.

2. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Eigelb mit Zucker über einem heißen Wasserbad 3-4 Minuten aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine schaumige Masse entsteht. Heiße Vanillemilch unter Rühren durch ein Sieb zur Eigelb-Zuckermasse gießen. Gelatine abtropfen lassen, ausdrücken und darin auflösen.

3. Eiswürfel in eine große Schüssel geben. Schüssel mit der Creme darauf stellen und ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren kalt schlagen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne vorsichtig unterheben. Bayrische Creme mindestens 6 Stunden kühl stellen und gelieren lassen.

4. Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Etwa 250 g mit [1-2-3 Fruchtaufstrich](#), 1 Prise Zimt und Rotwein in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden pürieren. Restliche Zwetschgen unterheben und Fruchtmasse ca. 15 Minuten ziehen lassen.

5. Zum Servieren mit 2 Löffeln von der bayrischen Creme kleine Nocken abstechen und mit Zwetschgenkompott anrichten. Nach Belieben mit etwas Zimt bestäuben und mit Minze verzieren.

Tipps:

Außerhalb der Zwetschgensaison kann das Kompott auch mit aufgetauten TK-Zwetschgen oder -Pflaumen zubereitet werden.

REZEPT FÜR BAYRISCHE CREME MIT ZWETSCHGEN

Wenn Kinder mitessen, Wein im Kompott durch Fruchtsaft ersetzen.