

BAYRISCHE CREME MIT ZWETSCHGEN



BAYRISCHE CREME MIT ZWETSCHGEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4 Portionen: | 45 Min.

Zutaten

- 250 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 4 Eigelb
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 250 ml Schlagsahne
- 2 Handvoll Eiswürfel
- 400 g Zwetschgen
- 90 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 2 EL Rotwein
- 1 Prise Zimt
- nach Bedarf Minzzweige



_133

ZUBEREITUNG

561

Kcal

Portion

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 Vanilmilch 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 mind. 6 Stunden kühl stellen.

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

5. Zum Servieren mit zwei Löffeln von der bayrischen Creme kleine Nocken abstechen und mit Zwetschgenkomott auf einem Teller anrichten. Nach Belieben mit Minze garnieren.

Obst: Zwetschge, Pflaume **Kraut und Gewürz:** Zimt

BAYRISCHE CREME MIT ZWETSCHGEN