



Vanillecreme

Die klassische Vanillecreme, die in keiner Konditorei fehlen darf.

Zutaten für ca. 300 g Creme

Vollmilch Teil 1	130 g
Kristallzucker	25 g
Vanillesamen	1 Prise
Vanillecremepulver	20 g
Eigelb	25 g
Vollmilch Teil 2	15 g

Vanillepudding kalt	200 g
Blattgelatine	1 Stück
Vollrahm geschlagen	90 g

Zubereitung:

1. Wiege die Milch (Teil 1) zusammen mit dem Zucker und den Vanillesamen in einer Pfanne ab. Koche die Mischung einmal kurz auf.

Vermische in einer Edelstahlschüssel das Vanillecremepulver, das Eigelb und die Milch (Teil 2) mit einem Schwingbesen. Sobald die Mischung zu kochen beginnt, musst Du einen kleinen Schluck der warmen Mischung zu der Eigelb-Mischung zufügen und kurz mit dem Schwingbesen verrühren (angleichen).

2. Giesse die angegliche Eigelbmischung zurück in die Pfanne mit der heissen Vanillemilch und rühre die Mischung dabei stetig mit einem Schwingbesen um. Es ist wirklich sehr wichtig, dass Du die ganze Zeit dabei bleibst und rührst, da sonst das Ei anbrennen kann und Du unschöne Klumpen in die Creme bekommst. Rühre so lange, bis die Flüssigkeit verdampft und die Creme richtig schön andickt wie ein Pudding.

Gib den fertigen Vanillepudding nun in eine saubere Schüssel. Drücke eine Frischhaltefolie direkt auf die noch heisse Füllung und drücke sie schön an. Lasse die Masse für mindestens 6 Stunden im Kühlschrank auskühlen. Du kannst den Pudding aber auch sehr gut am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

3. Weiche Gelatine in kaltem Wasser ein. Schlage den kalten Pudding nach der Kühlzeit kurz mit einem Handmixer auf, bis er glatt und geschmeidig wird. Löse die Gelatine auf niedriger Stufe in einer Pfanne auf und gib dann eine grosszügige Menge des kalten Puddings hinzu und vermische die beiden Zutaten. Hast Du eine glatte Masse kannst Du diese zurück zum restlichen kalten Pudding giessen und erneut sehr gut vermischen.

Hebe abschliessend den geschlagenen Vollrahm in ca. drei Teilen unter. Bevor Du die Creme verwendest, empfehlen wir Dir, diese vorher nochmal für ca. 5 Minuten in den Kühlschrank zu stellen, damit sie etwas fester wird.



Kühlzeit:	6 bis 12 Stunden
Schwierigkeitsgrad:	Einfach
Haltbarkeit:	3 Tage

Wir haben Dir hier eine kleine Einkaufsliste mit den wichtigsten Produkten zusammengestellt. Scanne dafür einfach den QR-Code.

