Creme Patissiere - Vanillecreme



Von Kuchenfee

Vanillecreme eignet sich für viele verschiedene Dinge. Zum füllen von Torten, Eclairs oder in Macarons! Yum :)

Hinweise:

– Super zum füllen von Tartelettes oder Obstkuchen.
– Mit aufgeschlagener Sahne 1:1 vermengen & als Füllung für Bienenstich verwenden.
– innerhalb von wenigen Tagen aufbrauchen.
– unter Umständen ist es hilfreich in die noch warme Creme etwas 2 Blatt eingeweichte Gelatine zu geben um etwas mehr Festigkeit zu erhalten.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**10 Std.**	**n/a**	**10 Std. 5 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

125 g	Zucker
3 x	Eigelb
1 x	Ei
60 g	Mehl
½ l	Milch
1 x	Vanilleschote

Werkzeuge

- Topf
- Schneebesen
- Herd
- Sieb

Zubereitung

01 Zucker & Mehl verrühren. Eigelbe & Ei dazugeben & nochmals kräftig rühren.

02 Milch mit Vanille Mark & der ausgekratzen Schote zum kochen bringen.

03 Einen kleinen Schluck der kochenden Milch zur MehlEiZucker Mischung geben & kräftig rühren. Dann noch 2 weitere male einen Schluck Milch dazu geben & die Mischung dann komplett in die kochende Milch schütten & unter ständigem rühren für 1 Minute kochen.

04 Vanilleschote entfernen, Creme in eine Schüssel geben & mit Klarsichtfolie abdecken – so das die Folie die noch heisse Creme berührt (dadurch wird die Bildung einer Haut verhindert).

05 Abkühlen lassen & dann nach Wunsch verarbeiten.