

## **Bayerische Creme**

0,5	l	Milch
4	St	Eigelb
125	g	Zucker
0,5	l	Sahne
1	St	Vanilleschote
8	Bl	Gelatine

Milch mit ausgekratzter Vanilleschote aufkochen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Die heiße Milch unter ständigem Rühren langsam zur Eigelb-Zuckermasse geben. Auf einem Wasserbad zur Rose abziehen. Eingeweichte Gelatine zugeben und durch ein Haarsieb passieren. Abkühlen lassen. Kurz vorm Stocken, geschlagene Sahne unterziehen. Abfüllen und kühl stellen.

## Crème brûlée

8	St	Eigelb
110	g	Zucker
200	ml	Milch
500	ml	Sahne
1	St	Vanilleschote
50	g	Brauner Zucker
1	St	Limone

Sahne, Milch, Zucker und Mark + Schote von der Vanillestange aufkochen. Eier in einer Schüssel cremig aufschlagen und das heiße Sahne/Milch-Gemisch langsam unter ständigem Rühren zufügen.

In Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen bei 130-150°C ca. 40 Minuten stocken lassen. Anschließend mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Als Variante kann der Abrieb einer Limette mit verkocht werden. Die Milch muss vor der Weiterverarbeitung jedoch passiert werden.

## **Panna cotta**

3	Bl	Gelatine
1	St	Vanilleschote
30-40	g	Zucker
500	ml	Sahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker, Sahne und ausgeratzte Vanilleschote etwa 10 Minuten einkochen lassen.

Gelatine ausdrücken und in die heiße Sahne geben. Alles passieren. Creme kalt rühren und in die kühlen Förmchen füllen. Für mindestens 3 h kalt stellen.

## Creme caramel

6	St	Eier
100	g	Zucker
0,75	l	Milch
1	St	Vanille
150	g	Zucker

Die 150 g Zucker in einem Topf karamellisieren und in Förmchen füllen. Milch mit ausgekratzter Vanilleschote aufkochen. Zucker und Ei verrühren und nach und nach die heiße Milch zugeben. Alles passieren und die Masse in die Förmchen geben. Im Ofen im Wasserbad bei ca. 130 °C für ca. 40 Minuten stocken lassen.