



Crème Pâtissière - Rezeptur I

★★★★★

Dessert, Kuchen & Torten, Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 3 Liter Crème **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

2 l Milch

400g Zucker

300g Eigelb

160g Weizenstärke

Bourbon-Vanille

BESCHREIBUNG

Anbei ein kleiner Kniff aus der Pâtisserie. Dieses Rezept ist einfacher und schneller als die Originalrezeptur (auch hier unter Rezepten zu finden).

ZUBEREITUNG

½ Liter Milch mit dem Eigelb und der Weizenstärke verrühren und beiseite stellen.

Die restliche Milch mit der Vanille und dem Zucker aufkochen. Die angerührte Weizenstärke in die kochende Vanille-Milch einrühren und gut durchkochen lassen. Keine Angst, die Weizenstärke sorgt dafür, dass das Eigelb nicht gerinnt / ausflockt.

Den Topf vom Herd nehmen, die Oberfläche mit Zucker abstreuen, um eine Hautbildung zu vermeiden und erkalten lassen. Anschließend wie gewünscht weiterverarbeiten.