



Crème Pâtissière - Rezept II

★★★★

Dessert, Gebäck, Kekse & Co., Kuchen & Torten, Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 5 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 2 Liter Masse **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 l Vollmilch

220g Zucker

80g Vanillecremepulver

4 Eigelb

Mark einer Vanilleschote

Geschmack zurückbleibt.

Mit Folie abdecken. Soll die Crème ganz glatt sein, muss diese durch ein Haarsieb passiert / gestrichen werden.

ZUBEREITUNG

Einen $\frac{3}{4}$ l Milch, Zucker und Mark der Vanilleschote zum kochen bringen. Die restliche Milch, das Eigelb und das Vanillecremepulver zusammen anrühren und in die kochende Milch geben.

Unter ständigem Rühren alles gut durchkochen lassen, damit die Stärke verkleistert und kein mehliges