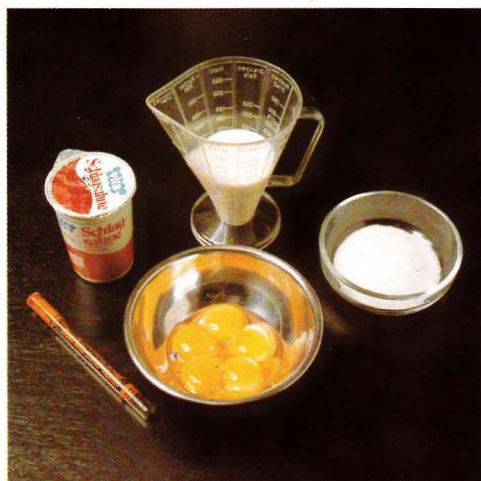


## Arbeitsanleitung & Rezept: Vanillecreme (Englische Creme)



**1** Zutaten abmessen und abwiegen. Die Eier trennen. Für diese Creme nur Eigelb nehmen; Eiweiß für andere Gerichte verwenden. Die Vanillestange aufschneiden und das Mark ausschaben.



**2** Die Milch mit der Vanillestange und dem Mark erhitzen und aufkochen. Dann die Vanillestange wieder herausnehmen. In einem weiteren Topf Eigelb und Zucker schaumig rühren, dann die Sahne und zuletzt die Milch unter Rühren dazugeben.



**3** Die Masse unter ständigem Rühren auf der Automatikplatte (Einstellung 5–8) oder im Wasserbad bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Wenn der Schaum verschwunden ist und die Creme gleichmäßig einen Löffel überzieht, ist sie fertig.



**4** Die Creme in eine Schüssel geben und während des Abkühlens häufig umrühren. Diese sehr feine, weiche Vanillecreme mit zartem Gebäck oder frischen, eingezuckerten Früchten (z. B. Erdbeeren, Himbeeren) reichen.

### Zutaten:

- 1/8 l Milch
- 1 Vanillestange
- 5 Eigelb
- 50–60 g Feinster Zucker
- 1/4 l Sahne