

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### ZARTE VANILLECREME IM TÖPFCHEN

#### Zutaten:

Diese zarte Creme kann gut im voraus zubereitet werden. Im Kühlschrank aufbewahren.

3/8 l Milch

1/8 l Sahne

1/2 Vanilleschote

1 Deutsches Frisch-Ei

4 Eigelbe von Deutschen Frisch-Eiern

90 g Zucker

Zum Garnieren:

Schlagsahne

#### Zubereitung:

Milch mit Sahne mischen, die längs aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben und aufkochen. Ei und Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren, nicht schaumig schlagen. Die heiße Milch langsam unterrühren.

Die Eiermilch durch ein feines Sieb gießen und, falls nötig, von der Oberfläche den Schaum mit einem Löffel abnehmen. Die Creme in 6 Souffleförmchen (a 0,12 l Inhalt) füllen und in ein Wasserbad (Wassertemperatur 80°C) stellen, das bis etwa 1 cm unter den Rand der Förmchen reichen soll.

Bei 180°C im Backofen 20 Min. garen. Dabei das Wasser immer unter dem Siedepunkt halten (ein Thermometer hilft dabei); falls nötig, die Ofentemperatur reduzieren oder erhöhen.

Gibt die Oberfläche unter leichtem Fingerdruck federnd nach, ist die Creme gar. Förmchen aus dem Wasserbad nehmen, abkühlen lassen.

Mit Schlagsahne garnieren und mit Schokoladensauce servieren.

Port. 1200 kJ/290 kcal.

Das Rezept ist für 6 Portionen.