

Bayerisch Creme mit Gewürzkirschen

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- ½ l Milch
- 4 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 4 EL Zucker
- 250 ml Schlagsahne
- 300 g tiefgekühlte Kirschen
- 1 kl. Stück Ingwer
- ½ Zimtstange
- 1 Schuss Weißwein
- 1 kl. Hand Cornflakes



Zubereitung

Crème:

Eigelb und Zucker mit einer Prise Salz verrühren. Mark aus der Vanilleschote mit der Milch kurz aufkochen. Heiße Vanillemilch (Achtung: nicht mehr kochend!) unter ständigem Rühren in die Ei-Zucker-Masse geben. Mischung bei max. 80°C unter ständigem Rühren andicken lassen. Gelatine unter Rühren hinzugeben. Masse kaltrühren (Dazu den Topf in kaltes Wasserbad stellen).

Abgekühlte Masse ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unter die Masse heben.

Gewürzkirschen:

Zucker karamellisieren lassen. Mit 100 g Kirschen ablöschen. Anschließend den Ingwer schälen und hinzugeben. Weißwein und die Zimtstange dazugeben. Das Ganze kochen lassen, bis die Kirschen Teil der Soße sind. Restliche Kirschen hinzugeben und kurz aufkochen lassen.

Anrichten:

Crème in vier Weißweingläser geben. Kurz vor dem Verzehr einige Cornflakes und die Gewürzkirschen darüber geben.