Crème pâtissière - Konditorcrème

Ob für Crèmeschnitten, Erdbeertörtchen, Cornets, Kuchen oder Torten, die Crème pâtissière ist vielseitig verwendbar. Erkaltet wird sie fest, aber nicht puddingartig. Auch lässt sie sich in verschiedensten Variantion zubereiten, indem die Vanilleschote zum Beispiel mit starkem Kaffee, mit Zimt oder Amaretto ergänzt oder ersetzt wird.

Zutaten

2,5dl Milch
3 Eigelb
70g Zucker
20g Maizena
1 Vanilleschote

Zubereitung

Vanillestengel mit einem Messer längs halbieren, das Mark in 3.5dl Milch mit dem Fingernagel auslösen und zur Milch geben. Die Schoten ebenfalls zur Milch geben. Die Vanillemilch kurz aufkochen und beiseite stellen. Die Schoten entfernen.

Derzeit Eigelb und Zucker mit dem Stabmixer zu einer hellen, schaumigen Masse rühren.

0,5dl Milch und Maizena mit dem Schwingbesen verrühren. Dann zur Eimasse geben und unterrühren.

Vanillemilch langsam unter stetigem Rühren zur Eimasse geben. Unter stetigem Rühren aufkochen. Sobald die Crème zu stocken beginnt etwas von der Herdplatte ziehen und ca. 1 Minute unter kräftigem Rühren blubbern lassen. Auskühlen lassen. Solange die Crème noch heiss ist, 3-4 Mal mit dem Schwingbesen durchrühren. Die Crème direkt auf der Oberfläche mit Haushaltfolie abdecken (damit keine Haut entsteht) und im

Wasserbad fertig auskühlen lassen.

Zum Beispiel: Crèmeschnitte mit Himbeeren

Vanillemilch und Ei-Zuckermasse