

# Bayerisch Creme mit Karamell und Salzbrezel



## Zutaten (für 6 Personen)

4 Blatt weiße Gelatine  
1 Vanilleschote  
250 ml Milch  
4 Eigelbe (M)  
40 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 ml Sahne

### Für die Sauce:

100 g dunkler Rohrzucker  
200 ml Sahne  
40 g Butter  
1-2 Prisen Salz

### Außerdem:

6 Kuppelformen (7-8 cm) aus Edelstahl oder Silikon  
12 kleine Salzbrezeln  
frische Erdbeeren



Zubereitungszeit  
1 h



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark heraus kratzen. Beides mit der Milch aufkochen. Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel über einem Wasserbad kurz aufschlagen, dann die heiße Vanillemilch langsam dazu geben und so lange rühren, bis die Masse cremig wird. Die Gelatine gut ausdrücken und in der noch warmen Creme auflösen. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Sahne fast steif schlagen und beiseite stellen. Vanillemasse dann auf einem Eiswasserbad kalt schlagen, und kurz bevor die Creme fest wird, die Sahne vorsichtig unterheben. Förmchen mit kaltem Wasser abspülen und die Creme einfüllen. Mindestens 2 h im Kühlschrank kalt stellen.
2. Für die Sauce alle Zutaten in einem kleinen Topf 5-8 Min. köcheln und dann abkühlen lassen.
3. Die Förmchen kurz in ein heißes Wasserbad halten, die Creme dann auf die Teller stürzen. Mit der Karamellsauce, Salzbrezeln und Erdbeeren servieren.

**Tipp:** Um zu testen, ob die Creme fertig ist, kann man mit einem Holzlöffel etwas Masse entnehmen und darauf pusten. Wenn sie kleine Wellen schlägt und ähnlich wie Rosenblätter aussieht, ist sie fertig. Das nennt man auch zur Rose abziehen.