



## Sonntagskuchen

Christina Speißer-Eberhardinger

Freitag, 11.05.2018

Bayrisch Creme mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Für ca. 8 Personen

### Zutaten:

#### Für die Bayrisch Creme:

1 Vanilleschote  
6 Blatt Gelatine  
3 Eigelb (Größe M)  
500 ml Milch  
125 g Zucker  
1 Prise Salz  
750 ml Schlagsahne (33% Fett)

#### Für das Rhabarber-Erdbeer-Kompott:

500 g Erdbeeren  
500 g Rhabarber  
100 g Zucker

### Zubereitung:

1. Für die Bayrisch Creme die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Die Gelatine in kaltem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. Die Eigelb mit etwas Milch verrühren. Die übrige Milch mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillemark aufkochen. Das mit etwas Milch verrührte Eigelb über dem Wasserbad erhitzen, die kochende Milch dazugeben und zur Rose abziehen, d.h. das Milch-Eigelb-Gemisch auf 85°C erhitzen. Unser Tipp: falls Sie keinen Thermometer zur Hand haben, pusten Sie ganz leicht auf den Milchfilm. Entstehen dabei wellenförmige Linien, die mit viel Fantasie wie eine Rose aussehen, ist die Masse fertig.
2. Das erhitzte Gemisch über Eiswasser kalt schlagen und dabei die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in die Masse geben und auflösen.
3. Die Sahne steif schlagen und unter das Milchgemisch heben, in Förmchen, z.B. Timbaleförmchen oder kleine Puddingformen füllen und im Kühlschrank ca. 3 Stunden erkalten lassen.
4. Für das Kompott die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in kleine Stücke schneiden. Den Rhabarber putzen, schälen, in Scheiben schneiden, in einen Topf geben und mit dem Zucker zu Kompott kochen. Die Erdbeerstücke unter das gekochte Rhabarberkompott mischen und mit der Bayrisch Creme servieren.