

Vanillecreme

Zutaten für vier Portionen:

- 100 g Zucker
- 6 Eier
- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote

2 ganze Eier und vier Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker schaumig rühren. Das Ausgekratzte der Vanilleschote mit der Milch aufkochen. Durch ein Sieb unter stetigem Rühren zur Eimasse gießen. Mit dem Schneebesen gut schlagen und in mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen abfüllen. Zudecken und in eine Backform stellen. Mit kochendem Wasser angießen, so dass die Förmchen zu zwei Drittel im Wasser stehen. In den auf ca. 120 Grad vorgeheizten Backofen schieben und etwa 30 Minuten fest werden lassen.

Das Wasser darf nicht mehr kochen. Notfalls etwas kaltes Wasser nachgießen und Hitze zurücknehmen.

Um festzustellen, ob die Creme fertig ist, mit einem Holzstäbchen (Zahnstocher oder ähnliches) in ein Förmchen stechen. Es darf keine Eimasse daran hängen bleiben. Creme vor dem Servieren auskühlen lassen und anschließend stürzen.