



## Schuhbeck's Bayrische Creme

4 Portionen

2 Blatt Gelatine  
2 Vanilleschoten  
3 Eigelb  
70 g Zucker  
1 EL Kirschwasser  
300 ml Schlagsahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen  
Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen  
Sahne steif schlagen

Eigelb mit Zucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer so lange schlagen, bis eine dicke, schaumige Creme entstanden ist. Ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf mit Kirschwasser und einem EL Wasser auf kleiner Flamme auflösen. Etwas Sahne mit der Gelatine vermischen und unter die Eicreme rühren. Restliche Sahne unterheben. Die Creme in mehrere kleine oder eine große kalt ausgespülte Form füllen und für mindestens 2 Stunden kalt stellen. Zum Stürzen kurz in heißes Wasser tauchen und die Creme auf Tellern mit Fruchtsoße oder frischem Obst anrichten.