

So wird es gemacht: Die Konditorcrème

Ob für süsse Schnitten oder Cornets, die Konditorcrème mit dem feinen Vanillegeschmack eignet sich als Füllung für verschiedenste Süssspeisen.

Mit der Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt sie einfach und schnell.



1 Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer grossen Schüssel mit dem Mixer zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen.



2 Maisstärke mit 1dl Milch in einem Massbecher mit dem Schwingbesen anrühren. Dann zur Eimasse rühren.



3 Restliche Milch mit Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen. Vanillestängel entfernen.



4 Vanillemilch unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Eimasse gieszen. In die gereinigte Pfanne zurückgeben.



5 Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. 1–2 Minuten köcheln.



6 In eine Schüssel gieszen. Crème mit Folie bedecken. Auskühlen lassen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Wir sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Konditorcrème (Crème Pâtissière)

Für ca. 850 g

Klarsichtfolie zum Bedecken

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Auskühlen lassen: ca. 30 Minuten

5	Eigelb
125 g	Zucker
½ Päckchen	Vanillezucker
40 g	Maisstärke
5 dl	Milch
1	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

ABWANDLUNGEN

Für Geschmacksvarianten den Vanillestängel durch eine der folgenden Zutaten ersetzen:

1	Zimtstängel (mit der Milch aufkochen)
2 EL	Amaretto
0,5 dl	Raisiné oder Vin cuit
3 EL	sehr starker Kaffee
3 EL	Himbeergelee
2	Tonkabohnen (mit der Milch aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen)

INFO

■ Tonkabohnen sind mandelförmige Samen des Tonkabaumes (schwarz, hart). Sie sind süsslich und haben einen sehr feinen, vanilleähnlichen Geschmack. Sie sind in Drogerien oder Gewürzläden erhältlich.

