



Bayrische Creme auf Glühwein Karamell Sauce

Zutaten für 4 Personen:	
500 ml Milch	500 ml Sahne
1 Vanilleschote	50 g Butter
6 Blatt weiße Gelatine	2 Esslöffel Zucker
5 Eigelb	1 Zimtstange, 1 Sternanis
140 g Zucker	100 ml Rotwein

Zubereitung:

Milch und Vanillemark mit der Schote in einem Topf erhitzen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eigelb und Zucker cremig rühren, die heiße Vanillemilch in die Eigelbmasse einrühren.

Alles über dem heißen Wasserbad cremig rühren.

Gelatine ausdrücken und unter ständigem Rühren in der warmen Creme auflösen, dann alles über einem kalten Wasserbad kalt rühren.

Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen, kurz bevor diese geliert.

Eine Form ausspülen und die Creme einfüllen. Die Masse für mind. 2-3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Glühwein Karamell Sauce stellen Sie eine kleine Pfanne auf,

lassen Zucker mit Butter schmelzen.

Geben eine Zimtstange und 1 Sternanis dazu. Wenn der Karamell schön goldbraun ist löschen Sie mit Rotwein ab und lassen den paar Minuten köcheln.

Lassen Sie die Sauce abkühlen und servieren diese mit der Bayrisch Creme.