



Stürzgläser

Zutaten:

Früchte
250 ml Milch
250 ml Sahne
4 Eier
Vanillezucker
Vanilleschote
Zitrone
2 EL Zucker



Zubereitung:

Kratze eine Vanilleschote aus und gebe den Inhalt in einen Topf mit Milch. Gebe nun etwas Zucker hinzu (Tipp für selbstgemachten Vanillezucker: Stecke die ausgekratzten Vanilleschoten in ein Glas mit Zucker und lass dieses ein paar Tage stehen). Rühre das Gemisch eine wenig um. Gebe jetzt etwas Milch und Sahne in einen Rührbecher, schlage vier Eier auf und füge diese der Milch im Rührbecher hinzu. Verrühre das kalte Gemisch im Rührbecher und gebe den aufgeheizten Inhalt aus dem Topf hinzu. Gebe danach etwas Zucker in eine Pfanne und erhitze diesen bis er karamellisiert. Das Karamell kann dann in das Glas gegeben werden (der Boden sollte gut bedeckt sein). Gebe nun etwas Zitronensaft mit in den Rührbecher. Schütte nun verschiedene Beeren in eine große Schüssel und füge etwas Zitronensaft hinzu. Im Anschluss kann der Inhalt der Rührbecher in die vorbereiteten Gläser gegeben werden (Tipp: Wenn creme übrig bleibt, kann diese in Schälchen füllen und aufheben). Stelle die Gläschen danach in ein Wasserbad mit warmen Wasser. Danach kommt das Wasserbad für 40 Minuten bei 100-120 Grad in den Ofen. Wenn das Gemisch noch zu weich ist, drehe den Ofen auf 150 Grad hoch, denn das Gemisch muss fest genug zum Stürzen sein. Danach sollten die Gläser einen Tag lang im Kühlschrank abkühlen. Stürze beim servieren den Glaseinhalt mittig auf einen Teller und platziere die Beeren neben die Creme.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.



FRANKEN
FERNSEHEN