

# Crème Anglaise

Eines der Grundrezepte der gehobenen Küche.

**Die englische Creme oder Crème Anglaise auf französisch, ist eines der Basis-Rezepte der gehobenen Küche. Wir zeigen Euch wie Ihr sie zuhause nachkochen könnt. Die Creme dient als Basis für die Herstellung vieler weiterer Delikatessen, wie etwa für die Kreation von Speiseeis, Bayerischer Creme oder Buttercreme. Eigelb, Butter und Milch sind die Grundzutaten. Mit Vanille wird das Ganze aromatisiert. Ein cremiger Genuss, von dem man nie genug bekommen kann.**

## Zutaten

- 300 g Milch
- 200 g Sahne
- 75 g Zucker
- 6 Eigelb
- 1 Vanilleschote

## Zubereitung

- Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit Milch und Sahne erhitzen, aber nicht kochen.
- Die Eigelb mit dem Zucker aufschlagen bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Milchsahne zu den Eigelb geben und gut rühren. Die Masse im heißen Wasserbad abschlagen, bis eine sämige Crème entsteht. Die Mischung muss ständig gerührt werden und darf nicht überhitzen, sonst verklumpt das Eigelb, die Crème gerinnt und kann nicht mehr gerettet werden.
- Die Crème unter Rühren abkühlen lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/creme-anglaise/>