

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.

HABEN SIE FRAGEN?



Silvia Amaudruz ist Hauswirtschaftslehrerin, wohnt in Mont-sur-Lausanne, bewirtschaftet mit ihrem Mann einen Bauernbetrieb und ist eine leidenschaftliche Köchin.



Ursula Lauper arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie ist zuständig für Rezeptbroschüren und Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Silvia Amaudruz und Ursula Lauper sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 55
rezeptberatung@lemenu.ch



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



2 Maisstärke mit 1 dl 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 giessen. In die gereinigte Pfanne zurückgeben.



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



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

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.

