

Crème-fraîche-Traum mit heissen Beeren

Crème-fraîche-Traum mit heissen Beeren

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten (4 Std. kühl stellen)

Menu: [18.01.2023](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Rezept nach Betty Bossy 10/22

Zutaten:

2 Blätter Gelatine
2 ½ dl Halbrahm
1 dl Milch
3 EL Zucker
1 Vanillestängel (Mc Cormick)
400 g Crème fraîche
400 g tiefgekühlte Berenmischung
1 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
8 Guetsli

ZUBEREITUNG

2 Blätter Gelatine
2 ½ dl Halbrahm
1 dl Milch
3 EL Zucker
1 Vanillestängel (Mc Cormick)
400 g Crème fraîche

Gelatine ca. 5 Min. im kalten Wasser einlegen. Rahm, Milch und Zucker in eine Pfanne geben.

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, beides beigegeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen.

Hitze reduzieren, auf ca. 3 dl einkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Gelatine abtropfen, unter die heiße Flüssigkeit rühren.

Masse durch ein Sieb in einen Messbecher gießen, etwas abkühlen. Crème fraîche daruntermischen.

Masse in die Gläser verteilen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.

400 g tiefgekühlte Berenmischung
1 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
8 Guetsli

Kurz vor dem Servieren Beeren mit Puderzucker und Zitronensaft in einer Pfanne mischen, unter Rühren kurz aufkochen. Beerenkompott auf der Crème-fraîche-Masse anrichten. Guetzi grob zerstossen, darauf verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Crème-fraîche-Traum ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, geudeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Servieren das warme Beerenkompott und den Guetzi-Streusel darauf verteilen.

