

Bayerische Creme mit Wildbeerengrütze (Anderlin's Lieblingsrezept)

Leni Huber

Zutaten:

Bayerische Creme

3 Eidotter
70 g Zucker

1 Vanilleschote

2 Blatt Gelantine
1 Stamperl Kirschwasser

300 g Sahne geschlagen

Zubereitung:

schaumig rühren

aufschlitzen und auskratzen, Mark dazugeben

einweichen und in einem Topf auflösen
und tröpfchenweise in die Eiermasse einrühren

unterheben – ca. 2 Stunden in den Kühlschrank
stellen

Zutaten:

Rote Grütze

250 g rote Johannisbeeren
125 g entsteinte Sauerkirschen
1/8 L Rotwein

30 g Speisestärke/l Flüssigkeit

250 g Himbeeren
125 g schwarze Johannisbeeren
125 g entsteinte Sauerkirschen
125 g Erdbeeren oder Heidelbeeren

1 Stamperl Kirschwasser

ca. 5 Minuten kochen, durchpassieren

Menge messen und mit der kalten angerührten
Speisestärke andicken

unterrühren

abschmecken und kalt stellen

Bayerische Creme zusammen mit der roten Grütze anrichten und mit Minze garnieren.