

## Rezept für Bayerische Creme „Erdbeer-Bavaroise“

### Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 400 ml Schlagsahne
- 6 Blatt Gelatine
- Saft von 1 Zitrone
- 100 g Zucker
- Sonnenblumenöl zum Einfetten
- Stabmixer
- Handrührgerät
- Puddingform, Gugelhupfform (1,5 l) oder 8 kleine Puddingförmchen oder Gläser



### Zubereitung

1. Die Gelatineblätter mindestens zehn Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.
2. 400 Gramm der Erdbeeren mit dem Stabmixer pürieren. Das Erdbeerpüree zusammen mit dem Zitronensaft in einem Topf erhitzen. Die Gelatine auspressen und zum warmen Erdbeerpüree geben. Dann die Mischung abkühlen lassen. Nicht zu lange, sonst beginnt die Masse schon fest zu werden.
3. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen.
4. Die Erdbeermischung vorsichtig unter die Schlagsahne mischen, damit sie luftig bleibt.
5. Die Form mit ein wenig Sonnenblumenöl einfetten.
6. Die Masse in die Form oder die Gläser gießen und mindestens drei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Bei Verwendung einer Form: Den Inhalt der Form auf einen schönen Teller oder eine Schale stürzen.
8. Die Bayerische Creme vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

### Tipps und Varianten

- Den Boden der Form am besten kurz in warmes Wasser tauchen, damit sich die Creme leicht herauslösen lässt. Den Teller oder die Schale zum Stürzen vorher ein wenig anfeuchten - dann lässt sich die Masse nach dem Stürzen noch etwas hin- und herbewegen.
- Für einen noch frischeren Geschmack circa 150 Milliliter der Schlagsahne durch 150 Milliliter griechischen Joghurt ersetzen. Etwas „schlanker“ wird das Dessert, wenn Sie einen Teil der Sahne durch Magerquark austauschen.
- Vegane Zubereitung: statt der Gelatine Agar-Agar zum Gelieren verwenden und die Schlagsahne durch pflanzliche Sahne ersetzen.
- Bayerische Creme als Torte: Creme vor dem Erkalten auf einen einfachen Boden geben. Für den Boden 130 Gramm Löffelbiskuits fein zerkleinern und mit 100 Gramm Butter aufgelöster Butter vermischen. Die Mischung in einer Springform verteilen.