

## Vanille-Creme

### Zutaten:

1000g Milch

80g Maisstärke

2 Eier

120g Zucker

1 Vanilleschote oder 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

1 Prise Salz

### Herstellung:

Die Maisstärke mit einem Teil der Milch (nicht mehr als 100g) vermischen, dann die Eier dazugeben und alles gut verrühren. Beiseitestellen.

Die restliche Milch, das Salz, den Zucker und den Bourbon-Vanillezucker zusammen in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Sollte statt der Bourbon-Vanille eine Schote verwendet werden, diese der Länge nach durchschneiden und mit der Rückseite des Messers das Mark auskratzen. Das Vanillemark und die Schote zusammen zu der Milch in den Topf geben.

Zu Beginn des Erhitzens mit einem Schneebesen etwas in der Milch rühren, damit der Zucker nicht ansetzt.

Sobald die Milch kocht, ggf. die Vanilleschote entfernen, die Milch-Eier-Maisstärke-Mischung noch einmal gut verrühren und unter Rühren in die kochende Milch schütten.

Mit dem Schneebesen weiter langsam rühren, bis die Vanille-Creme wieder kocht, aber nicht anbrennt. Etwa 1 min unter Rühren kochen lassen und dann in eine frische Schale oder Schüssel schütten, sofort mit Frischhaltefolie abdecken und die Folie auf der Vanille-Creme festdrücken. Dadurch entsteht keine Haut auf der Creme.

Diese kann vielfältig eingesetzt werden.

### Variante leichte Vanille-Creme (z.B. für *Bienenstich*)

Für die Crème 90g Maisstärke zum Abbinden.

Während die Milch erhitzt wird, 5 Eiklar mit 100g Zucker schaumig schlagen.

Nachdem die Creme fertig gekocht wurde, den geschlagenen Eischnee vorsichtig unter die Vanille-Creme heben, danach ebenfalls mit Folie gut abdecken.

### Variante **schwere Vanille-Creme** (z.B. für *Altdeutschen Apfelkuchen*)

Anstelle von 2 Eiern werden 6 bis 8 Eier benötigt, der Rest der Zutaten bleibt gleich. Im Unterschied zur normalen Vanille-Creme ca. ein Drittel der kochenden Milch unter ständigem Rühren in die Milch-Ei-Maisstärke-Mischung schütten und dann erst diese Mischung in die kochende Milch geben. Unter ständigem Rühren für 1 bis 2 min zum Kochen bringen.

#### Tipp:

Eine leicht variierte normale Vanille-Creme eignet sich z.B. für Puddingschnecken aus dem Hefeteig. Dazu werden für eine Füllung 500g Milch und 50g Maisstärke benötigt, also 10g mehr als im obigen Rezept. Genauso können mit dieser festeren Creme Puddingbrezeln gefüllt werden.