Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CRÈME AUX OEUFS – SÜSSE EIERCREME AUS FRANKREICH

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 30 MIN.

Hooo sieht das lecker aus! Aber was ist das denn für eine Creme? Eine „Eier-Creme“?

Also jein □□

Die „Crème aux oeufs“ bedeutet übersetzt ja, „Creme aus Eiern“. Es ist wie eine Art Pudding, aber nur mit ganzen Eiern, ein bisschen Zucker und Milch. Ich mag sie mit Vanille zu verfeinern, man kann sie aber auch mit Kakao, Pistazienpaste, Orangenblütenwasser, oder noch Sesampaste aromatisieren.

Die klassische Variante mit Vanille gab es sooo oft in der Schulkantine! Ein echter Klassiker bei den Nachtischen, genau wie die Île flottante oder noch die Creme renversée.

Alle diese Rezepte sind **„Schnäppchen-Rezepte“**, weil man sie nur mit Ei-Zucker und Milch zubereiten kann.

Wichtige Tipps für eure Creme aux oeufs:

- Mit Vollmilch backen, statt 0,1% fett. So werden eure Cremes geschmeidiger.
- Man kann sie auch mit „Ersatz-Milch“ zubereiten: Hafermilch, Mandelmilch und Co…
- Weniger ist immer besser: bitte nicht zu viel Zucker nehmen!
- Bitte normaler Zucker verwenden. Falls Ihr sie mit Rohrzucker zubereitet: der Zucker mit etwas warmer Milch lösen. Sonst bleibt es krümelig.
- Geschmack (Vanille, Zimt, Pistazien-paste…) immer mit der Milch erhitzen.

Zutaten für 3 Cremes aux oeufs (3 Personen):

25 g Zucker, 2 Eier (M), 250 ml Milch, 1/2 TL Bourbon Vanille Extrakt (oder 1 TL Vanillezucker).

1- Die Milch mit dem Vanille Extrakt erhitzen.

2- In einer Schüssel den Zucker mit den Eiern (eins nach dem anderen) schlagen.

3- Peu à peu die warme Milch eingeben…Achtung nicht zu viel rühren, sonst bekommt ihr Schaum auf der Creme.

Was tun, wenn ich Schaum auf meiner Creme habe?

Einfach mit einem Teigschaber die Creme an den Seiten der Schüssel drücken/verteilen. Die Luftbläschen platzen und die Flüssigkeit kommt wieder in die Creme.

4- Die Creme in 3 kleinen Schälchen (Joghurtbecher aus Ton für mich) verteilen.

Backen: in einem vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft.

10 Minuten bei 200°C und dann 20 Minuten bei 180°C Umluft.

Danach abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Et voilà!

Die Creme aux oeufs halten sich sehr gut bis **4 Tagen** im Kühlschrank.

TIPP: falls Ihr wie wir „französischen Käse“ (die man von weitem riecht…) im Kühlschrank habt, macht es Sinn, eure Creme mit Frischhaltefolie zu bedecken □□ (Ihr versteht, was ich meine oder?).

So habt Ihr einen Nachtisch oder Vesper bereit für die nächsten Tage.
Ich würde mich freue zu erfahren, welchen Geschmack euch am besten für diese Creme gefällt.

Bon Appétit und bis bald.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de