

Frangipane Creme

Dieses Rezept Frangipane Creme ist ein Grundlagenrezept für eine etwas dickere Vanillecreme, in der Art eines gekochten Puddings, zubereitet.

Diese Creme wurde von Katharina von Medici aus ihrer italienischen Heimat an den französischen Hof mitgebracht, weshalb diese nun auch in ganz Frankreich sehr beliebt ist.

Man kann die Frangipane Creme als reine Creme zu Obst oder Obstkompott servieren.

Einzelne Nocken abstechen, auf einen Dessertteller legen, mit Schokoladenraspeln bestreuen, oder zusammen mit einer Schokoladensoße, oder mit einer säuerlichen Konfitüre garnieren.

Aber auch als Creme auf einen Obstkuchenboden oder kleinen Torteletts aufstreichen. Mit Früchten belegen und nach Wunsch noch zusätzlich mit einem Tortenguss überziehen.

Als weitere Abwandlung die Hälfte oder ein Drittel vom Mehlanteil durch fein geriebene Mandeln ohne Schale ersetzen und die Creme mit Amaretto Likör oder Cognac verfeinern.



Zutaten: für 4 Personen

500 ml Milch (1,5 % Fett)

1 Vanilleschote

3 Eidotter Gr. M

2 ganze Eier Gr. M

100 g Zucker

1 Prise Salz

100 g Mehl (Type 405)

50 g Butter

Zubereitung:

Für die Zubereitung von dem Rezept **Frangipane Creme** zuerst 500 ml Milch in einen Kochtopf geben. Eine Vanilleschote mit dem Messer halbieren, das dunkle Vanillemark herauskratzen und zusammen mit der Schote zur Milch in den Topf geben, oder ersatzweise 1 Päckchen flüssiges Vanillearoma (im Backzutatenregal des Supermarktes zu finden) zur Milch hinzugeben.

Die Milch aufkochen, sofort von der Herdplatte zur Seite ziehen.

In einem zweiten Kochtopf 3 Eidotter und 2 ganze Eier, abgewogenen Zucker sowie eine Prise Salz einfüllen.

Den ganzen Inhalt mit einem Schneebesen oder den Quirlen des elektrischen Handmixers gut Schaumig aufschlagen.

Nach und nach, das abgewogene Mehl, abwechselnd mit der warmen Milch, unterrühren.

Den Topf nun auf die Herdplatte stellen und unter ständigem Rühren mit einem Rührloßel den ganzen Inhalt einmal aufkochen lassen, dabei **ständig kräftig rühren**, damit sich am Boden nichts absetzt.

Den Topf anschließend sofort zur Seite ziehen.

Die Butter in kleinen Stückchen unterrühren.

Diese Frangipane Creme noch ein paar Minuten zum Abkühlen in der Küche stehen lassen, dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Anschließend die warme Frangipane – Creme in eine Schüssel oder in 4, zuvor mit kaltem Wasser ausgespülte Puddingformen oder Kaffeetassen umfüllen und mit einer Frischhaltefolie luftdicht abdecken und im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Zum Servieren:

die Vanillecreme aus den einzelnen Puddingformen auf jeweils einen Dessertteller stürzen.
Oder von der Frangipanecreme aus der Schüssel, mit einem Esslöffel oder einem Eisportionierer Nocken abstechen auf einen Teller legen und beliebig ausdekorieren.

Sehr lecker schmeckt diese Vanillecreme aber auch, wenn sie als Unterlage bei einem Obstkuchen, wie zum Beispiel bei dem Rezept **Stachelbeerkuchen fein**, mitgebacken wird.
Wobei man dabei bei der Auswahl des Obstes, je nach Jahreszeit, auch andere Obstsorten dazu verwenden kann.

Kalorienangaben

Eine Portion Frangipane Creme hat ca. 310 kcal und ca. 19 g Fett