

Gebrannte Creme à la Vreni: « Rezepte aus der Bauernküche mit Cookinesi » für blick.ch

10. Sep 2017

Allgemein Blog Desserts



Vreni Hofer, die auf einem wunderschönen alten Hof im bernerischen Dieterswil leb, zeigt uns diesmal im Video wie sie ihre einfache « Gebrannte Creme » mit Rollbrezeli zubereitet.

Auf Hofer-Gallis ' Hof scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Die Hausfassade sieht aus wie anno dazumal, ausser zwitschernder Vögel und eines vorbeituckernden Traktors ist nur der Wind zu hören. Bereits zum zweiten Mal standen wir mit Cookinesi bei Bäuerin und Swiss Tavolata Gastgeberin Vreni in der Küche, beim letzten Mal hat sie uns gezeigt, wie man ihren traditionellen Zopfkranz bäckt.

Auch heute sind ihre Rezepte so richtig lecker und gleichzeitig simpel. Viel Spass beim Gucken des Videos ...

Hier noch die benötigten Zutaten:

Caramelcreme, auch gebrannte Creme genannt

130g Zucker 1dl heisses Wasser 2 Eier 2-3 EL Maizena 5dl Milch, z.B. Wiesenmilch von IP - Suisse (bei Denner erhältlich)

Rollbrezeli



5 dl Rahm 5 dl Weisswein 250g Zucker 300g Mehl 4 dl Kirsch 1 Prise Salz

- > Hier noch ein Rezept für eine kalorienbewusste Gebrannte Creme

5