



Ostfriesischer Tee - Crème

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Traditionell, ostfriesisch, aus Omas Rezeptbuch

Zutaten

- 1 gehäufte Teelöffel ostfriesische Teemischung
- 100 ml Wasser
- 5 Eigelbe
- 2 Eiweiß
- 6 Blatt Gelatine, 4 - 5 min. eingeweicht
- Mark 1 Vanillestange
- 1 Becher geschlagene Sahne
- 250 ml Milch
- 70g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tl Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Gelatine 4 - 5 min. in kaltem Wasser einweichen. Den Tee mit dem kochendem Wasser übergießen, ca. 5 min. ziehen lassen, durch ein Sieb gießen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen,

bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt5

Den Tee mit der Milch mischen, nach und nach zu den Eiern geben. Noch ca. 5 min. weiter schlagen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt6

Vor dem "Stocken, 2 steif geschlagene Eiweiß und die geschlagene Sahne, in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt7

In Portionsförmchen oder Schüsseln abfüllen, 2 - 3 Stunden durchkühlen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Förmchen kurz in heißes Wasser halten, stürzen oder als schöne, glatte Nocken mit einem Esslöffel abstechen, mit Vanillesahne servieren.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** einfach, leicht, ostfriesisch, preiswert, regional, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ostfriesischer-tee-creme/>