



## Crema frita

Wenn Geburtstage oder Feiern anstehen, dann gibt es oft und heute ein Geburtstagsrezept anlässlich des Geburtstages von meinem Blog.

Genau – delizie d'Amelia feiert bereits ihren 5 Blogday. Wahnsinn wie die Zeit vergeht. Als ich vor 5 Jahren damit begonnen habe, wusste ich nicht, auf welche Reise ich mich begeben werde.

In diesen 5 Jahren ist einiges gelaufen. Auf meiner Seite befindet sich eine grosse Anzahl an Rezepten. Sei es Familienrezepte, Desserts, Traditionsgerichte und und und. Die Gestaltung meiner Bilder/Fotos hat sich in diesen 5 Jahren gross verändert.

Nebst meinem Blog welcher gefüllt mit vielen Rezepten ist, gibt es seit bald vier Jahren auch mein Lädeli delizie d'Amelia.

Meine Leidenschaft zu backen und kochen hat mich zu diesem Schritt geführt. Den Kontakt zu meiner treuen Kundschaft erfreut mich jede Woche aufs Neue.

Ich hoffe, euch weiterhin mit meinen Rezepten begeistern zu können. Alle meine Rezepte stehen nach wie vor gratis zur Verfügung. Gefallen euch meine Rezepte, meine Ideen? Dann

freue ich mich über euren Feedback, auf das Teilen meiner Seite, auf eure Fotos und Kommentare.

Mein heutiges Blogday-Rezept mag speziell tönen, aber ich kann euch garantieren, es ist superfein. Die Crema fritta ist eine frittierte Vanillecreme. Geht das? Ja, es geht ganz gut und schmecken tut es auch köstlich. Ich kann euch nur sagen, probiert es aus.

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten / Auskühlen mind. 3 h besser länger

Ausbacken ca. 30 Minuten

400 ml Milch

100 ml Rahm (Sahne)

1 TL Vanillezucker oder Vanillepaste

6 Eigelb

100 g Zucker

80 g Maizena

100 g Paniermehl

2 Eier

Frittieröl

### **Zubereitung**

Eigelb in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut verrühren. In einer Pfanne Milch, Zucker, Vanillezucker, Maizena und das aufgeschlagene Eigelb dazugeben. Alles gut Verrühren. Pfanne auf die Platte stellen. Das Ganze auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange kochen, bis die Creme eindickt. Wichtig ist, dass die Creme immer gerührt wird und zum richtigen Zeitpunkt vom Feuer genommen wird.

Eine Form von ca. 20x30 cm mit Klarsichtfolie auskleiden. Dies, damit man danach die Creme einfacher aus der Form bringt. Creme in die Form giessen und mit Klarsichtfolie abdecken. Die Folie sollte direkt auf der Creme liegen, damit sich keine Haut bildet.

Das Ganze im Kühlschrank sehr gut erkalten lassen. Ich bevorzuge es, die Creme einen Tag im Voraus zuzubereiten und lasse sie über Nacht im Kühlschrank abkühlen.

Am nächsten Tag zwei möglichst flache Schalen bereitstellen. In eine werden zwei Eier aufgeschlagen. In die zweite Schale kommt das Paniermehl.

Frittieröl auf 160° Grad erhitzen.



Erkaltete Creme mit Hilfe der Folie vorsichtig aus der Form nehmen und auf eine saubere Arbeitsfläche heben.

Creme in möglichst gleich grosse Würfel schneiden. Die Würfel vorsichtig zuerst im Paniermehl wenden, danach im Ei und zum Schluss nochmals im Paniermehl wenden.

Portionenweise im Frittieröl goldbraun ausbacken und auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen.

Die frittierte Creme ist bereit, um genossen zu werden. Lasst es euch schmecken.

