



## Russische Creme

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



**4 Eier**  
**8 EL Kirsch**  
**8 EL Zucker**  
**Schlagrahm**

1. Eier, Zucker, Kirsch alles in eine Schale geben und mit dem Mixer schaumig schlagen.
2. Die ganze Masse in ein hohes Glas geben Und mit Schlagrahm garnieren und Servieren.

Zubereitung: 10 Min.



## Russische Crème

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

<b>Zutaten:</b>	<b>150 g</b>	Zucker
	<b>4 Blatt</b>	weisse Gelatine
	<b>5</b>	Eigelb
	<b>1 P.</b>	Vanillezucker
	<b>1/4 l</b>	Rahm
	<b>1/8 l</b>	Weisswein
	<b>2 cl</b>	Weinbrand
	<b>1 cl</b>	Wodka

**Zubereitung:** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschliessend ausdrücken. Die Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen, langsam den Weisswein, den Wodka und den Weinbrand zugliessen.

Die Gelatine in drei bis vier Esslöffel heissem Wasser auflösen und anschliessend in die Ei-Zucker-Masse rühren.  
Das Ganze im Kühlschrank erstarren lassen.

Sobald die Crème leicht steif geworden ist, den Rahm steif schlagen und vorsichtig unterheben, dabei einen kleinen Teil des Rahms als Garnitur zurück lassen.

Die Crème in einer Stunde im Kühlschrank steif werden lassen, mit Rahmtupfern verzieren und servieren.