

## HERSTELLUNG von CREME

Cremes sind Gemische aus Öl/Fett und Wasser, die zusammen Öl in Wasser-Emulsionen bilden. Damit die Herstellung gelingt, müssen beide Phasen zu Beginn der Verarbeitung dieselbe Temperatur (70°C) haben, sonst verbinden sie sich nicht und flocken aus.

Wähle zwischen Palmöl oder Kokosfett. **Nimm nur eine Sorte**, sonst stimmt das Rezept nicht!

Für die Herstellung einer einfachen Creme werden das flüssige und das feste Fett mit dem Emulgator Tegomuls im Wasserbad schmelzen bis sie flüssig sind. Wer hat kann auch eine Mikrowelle benutzen, kleinste Stufe!! Dann wird ebenfalls erwärmte Wasser hinzugegeben. Das Gemisch wird milchig trüb, es bildet sie eine Emulsion. Damit sie stabil wird und auch bleibt, muss solange gerührt werden, bis sie kalt und wieder fest geworden ist.

Industriell hergestellte Cremes enthalten Konservierungsstoffe, die vor bakteriellem Befall schützen. Deshalb halten diese Cremes lange. Unser Rezept ist frei von Konservierungsstoff, und deshalb nicht sehr lange haltbar. Wer lieber Konservierungsstoff verwenden möchte, gibt die 5 Tropfen Paraben K während des Kaltrührens hinzu.

### DURCHFÜHRUNG:

Du brauchst: Wasserkocher, Thermometer bis 100 °C, Topflappen, 2 Becher (-gläser) 250ml, 1 Topf als Wasserbad, Messbecher, Eßlöffel, Teelöffel, Tiegel oder Schraubgläser für die Creme, Edding

FETTPHASE: 10 g Kokosöl oder Palmöl (flüssiges Fett), 2 g Walratersatz oder Cetylalkohol (festes Fett), 5 g Tegomuls (= Emulgator)

Zusätzlich: Wasser (nach Wunsch 5 Tropfen Konservierungsstoff Paraben K)

### SCHRITTE ZUR HERSTELLUNG

- Schritt 1. 500 ml Wasser aufkochen und in den Topf gießen.
- Schritt 2. In einen Becher 1 Eßlöffel (10 g) Kokosöl **oder** Palmöl, 3 Teelöffel Tegomuls und 2 Teelöffel Walratersatz hineingeben.
- Schritt 3. Den Becher mit den Fetten im Wasserbad schmelzen lassen.
- Schritt 4. 50 ml Wasser aufkochen, auf 70 °C abkühlen lassen.
- Schritt 5. Das Wasser zur flüssigen Fettphase geben.
- Schritt 6. Das Gemisch unter Rühren mit einem Teelöffel kaltrühren.
- Schritt 7. Die Creme in ein Gefäß umfüllen und beschriften, Datum nicht vergessen!

**ACHTUNG:** Die Creme kühl und dunkel lagern (Kühlschrank).  
Ohne Konservierung hält sie so etwa 1 Woche, mit Konservierung 3 Wochen. Danach bitte entsorgen!!

Quelle: in Anlehnung an Rezepturen aus der Hobbythek von Jean Pütz et al.