

AUFWAND  
**mittel**

KOCHDAUER  
**40 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**Frankreich**

## CRÈME CARAMEL



### KURZ VORGESTELLT

Weltweit berühmt und beliebt! Unter Beachtung der Anleitung gelingt sie auch zu Hause. (+4 Std. kühlen)

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

5 dl	Milch	1.5 dl	Wasser, heisses
1	Vanilleschote	2	Ei
250 g	Zucker	4	Eigelb

### ZUBEREITUNG

- Milch in einen Topf geben. Vanilleschote aufschlitzen und Mark auskratzen. Mark und Schote in die Milch geben. Aufkochen und 10 Min. ziehen lassen. Souffléförmchen ausbuttern.
- 3/5 Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf zu hellbraunem Karamell schmelzen. Das heisse Wasser dazugießen und bis zum Auflösen des Karamell und zum Eindicken zum Sirup weiterkochen. Boden der Förmchen mit dem Sirup ausgießen und ein Rest als Sauce beiseite stellen.
- Backofen auf 150° C vorheizen. In einer Schüssel Rest des Zuckers, Ei und Eigelb glatt-, aber nicht schaumig rühren.
- Milch nochmals aufkochen. Vanilleschote entfernen und Milch zur Eicrème gießen. Masse in Förmchen gießen, mit Alufolie verschliessen und in die Gratinform stellen. Förmchen mit kochend heissem Wasser auf halbe Höhe umgießen. Crème im Wasserbad auf der zweituntersten Rille 30-40 Min. stichfest garen. Herausnehmen und 4 Std. kalt stellen.
- Die Crème mit einem spitzen Messer von den Förmchen lösen und auf Dessertteller stürzen. Mit Karamellsirup beträufeln und evtl. mit Schlagrahm servieren.