AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	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

1. Milch in einen Topf geben. Vanilleschote qaufschlitzen und Mark auskratzen. Mark und Schote in die Milch geben. Aufkochen und 10 Min. ziehen lassen. Souffléförmchen ausbuttern.
2. 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.
3. Backofen auf 150° C vorheizen. In einer Schüssel Rest des Zuckers, Ei und Eigelbe glatt-, aber nicht schaumig rühren.
4. 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.
5. Die Crème mit einem spitzen Messer von den Förmchen lösen und auf Dessertteller stürzen. Mit Karamellsirup beträufeln und evtl. mit Schlagrahm servieren.

Rezept: Annemarie Wildeisen. Lauter Lieblingsdesserts. AT-Verlag 2009 - Foto: compactcook.com