

Crema Catalana

Zutaten: (für 6 Personen)

1000 ml	Milch, 1,5% Fett
2	Vanilleschote(n)
4 TL	Zitronenschale, abgerieben
2 Stange/n	Zimt
6 TL	Zucker
4 große	Eigelb
2 Pck.	Puddingpulver, Vanille-
6 EL	Zucker, braun

Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Milch mit Vanillemark und Schote, Zimtstange, Zitronen in einem Topf aufkochen lassen. Dann vom Herd ziehen und 10 Min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Puddingpulver mit den Eigelben und dem Zucker in einer Schüssel mit etwas Milch verrühren. Vanilleschote und Zimtstange aus der heißen Milch nehmen. Das aufgelöste Puddingpulver mit der heißen Milch vermischen und Alles unter Rühren wieder aufkochen lassen bis die Masse dick ist.

Die Creme in 3 feuerfeste Formen füllen und mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Die Formen in den Kühlschrank stellen und auskühlen lassen. Zum Servieren die Creme mit dem braunen Zucker großzügig bestreuen und mit einem Bunsenbrenner den Zucker karamellisieren.

Wenn man keinen Bunsenbrenner hat, kann man die Creme auch im Backofen unter dem Grill karamellisieren.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel