

Hier findest du das Rezept für unsere Creme Catalan aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Creme Catalan

Rezept für 4 Personen

Für die Creme:

660 ml Milch

135g Zucker

60g Speisestärke

4 Eigelb

½ TL gemahlene Vanille

½ TL gemahlener Zimt

Abreibe von einer Orange

Abrieb von 1 Zitrone

zum Fertigstellen:

4-6 EL Braunen Zucker

Zubereitung:

Für die Creme alle Zutaten in einem klümpchenfrei mit dem Schneebesen verrühren. Anschließend bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse vollständig gebunden hat.

Die Temperatur senken, und weiter 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Die Creme unverzüglich in feuerfeste Schälchen abfüllen und mit einem Löffel die Oberfläche glattstreichen.

Die Creme bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker abstreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen bis der Zucker karamellisiert.