Kochwerkstatt Wiesbaden

Crema catalana ist die klassische katalanische Dessertcreme aus Milch, Eigelb, Zucker und Speisestärke. Zimt sowie Zitronen- und Orangenschale geben ihr ihr typisches Aroma. Kurz vor dem Servieren wird die Oberfläche mit Zucker bestreut und zu einer dünnen, knackigen Karamellkruste gebrannt.

Crema catalana für 4 Personen

Zutaten

- 500 ml Vollmilch
- 4 Eigelb (Größe M)
- 100 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- 1 Stück unbehandelte Zitronenschale
- 1 Stück unbehandelte Orangenschale
- 1 kleine Zimtstange
- 4 EL feiner weißer Zucker zum Karamellisieren

Zubereitung

1. Etwa 400 ml Milch mit Zitronen- und Orangenschale sowie der Zimtstange langsam erhitzen. Sobald die Milch heiß ist, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Gewürze anschließend entfernen.
2. Die restlichen 100 ml kalte Milch mit der Speisestärke glatt rühren. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren, bis sich beides verbunden hat. Die Stärkemilch einrühren.
3. Die heiße aromatisierte Milch langsam unter ständigem Rühren zur Eigelbmischung geben. Alles zurück in den Topf gießen.
4. Die Creme bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie deutlich bindet und erste Blasen aufsteigen. Danach noch etwa 1 Minute bei kleiner Hitze rühren. Nicht unbeaufsichtigt kochen lassen.
5. Die Creme sofort in vier flache, hitzebeständige Schalen füllen. Direkt auf der Oberfläche mit Backpapier oder Folie abdecken, damit keine Haut entsteht. Erst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschließend mindestens 3 Stunden kalt stellen.
6. Erst unmittelbar vor dem Servieren die Abdeckung entfernen, die Oberfläche bei Bedarf trocken tupfen und dünn mit Zucker bestreuen. Mit einem Handgasbrenner gleichmäßig karamellisieren, bis eine geschlossene, knackige Kruste entsteht.

Wichtig: Crema catalana wird auf dem Herd gebunden. Anders als Crème brûlée benötigt sie weder Sahne noch ein Wasserbad im Ofen.

Rezeptredaktion und Quellen

Rezeptredaktion: Kochwerkstatt Wiesbaden. Fachlich überarbeitet am 13. August 2026. Die traditionelle Einordnung und die Grundrelation der Zutaten orientieren sich an der katalanischen Küche sowie an der offiziellen Tourismusinformation Kataloniens.

Quellen zur Einordnung: Catalunya.com: Crema Catalana – traditional Catalan dessert und Wikipedia: Crema catalana.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82