

Rezept für Creme Karamell

Ergibt ca. 8 Schälchen, je nach Größe

Karamell:

200g Zucker

4 EL Wasser

Creme:

750 ml Milch

135g Zucker

4 Eier

3 Eigelb

1 Vanille Schote

Für das Karamell den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, bis er Goldbraun ist. Das Wasser

dazugeben und die dadurch entstandenen Klumpen auskochen. Hierbei aufpassen, dass das Karamell nicht zu dunkel wird.

Feuerfeste Förmchen leicht ausfetten und 1- 2 EL Karamell hineingeben.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eier, Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen kurz verrühren, aber nicht aufschlagen.

Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, und Kelle für Kelle unter ständigem Rühren zu der Milch geben. Die fertige Masse noch einmal durch ein Haarsieb geben und schließlich in die vorbereiteten Schälchen geben.

Die Schälchen in eine Feuerfeste Form geben und diese 2-3 cm hoch mit warmen Wasser füllen.

Danach für ca. 20 min. in den Ofen geben. Je nach Größe der Schälchen kann die pochier Zeit

natürlich variieren. Sobald die Creme fest ist, ist sie fertig.

Schalen aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Den Rand mit einem kleinem Messer

lösen und die Creme auf dem Anrichte Geschirr stürzen. Das Karamell sollte nun von oben über die

Creme laufen.