Creme-Caramel

Der französische Charme wird in der Creme-Caramel widergespiegelt. So ein leckeres Rezept sollte sich keiner entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

200 g	Zucker
8 Stk.	Eier
0.5 Stk.	Vanilleschoten
1 l	Milch
1 Spritzer	Essig
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Eine leckere **Creme-Caramel** braucht karamellisierten Zucker. Hierzu diesen in einen mittleren Topf geben und durch ständiges Umrühren goldbraun werden lassen. Vorab ein wenig Milch mit Essig mischen, dann vorsichtig und langsam unterrühren und zusammen aufkochen lassen, bis sich das Caramel aufgelöst hat. Dies dann auf die feuerfesten Förmchen verteilen, sodass in jeder nur ungefähr ein Löffelchen der Caramelmasse ist.

2. Die Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herausschaben. Dies zusammen mit dem restlichen Caramel und der übrigen Milch auf mittlerer Hitze heiß werden lassen.

3. Die Eier aufschlagen und in einer extra Schüssel luftig schlagen. Unter ständigem Rühren die heiße Milch zufügen, damit das Ei keine Fäden zieht. Dieses Milchgemisch dann in die Förmchen füllen.

4. Bei 110°C im Backofen circa 35 Minuten stocken lassen. Die tolle goldbraune Kruste kann man mit einem Bunsenbrenner erzielen. Beim Servieren Vorsicht, die Förmchen sind noch heiß.

Tipp

Nicht nur im Backofen wird die Creme-Caramel ein Genuss. Auch in der Mikrowelle oder im Wasserbad kann man sie stocken.