

Crema Catalana

Die erstklassige Crema Catalana hat ihren Ursprung in Spanien. In diesem Rezept wird die Zubereitung der knackig süßen Caramelschicht geschildert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

750 ml	Milch
50 g	Zucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Abrieb davon)
50 g	Speisestärke
6 Stk.	Eidotter
4 EL	brauner Zucker (zum Gratinieren)

Zubereitung

1. Für **Crema Catalana** Milch in einen Topf einfüllen. Topf auf den Herd stellen, Hitze klein einstellen und den Abrieb einer unbehandelten Zitrone sowie Zimtstangen hinzufügen. Die Milch für 10 bis 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln. Den Backofen auf die oberste Stufe und auf die Option der Oberhitze oder der Grillschlange einstellen.
2. Eier aufschlagen und Eidotter in einer Schale auffangen. Zucker hinzufügen. In einer zweiten Schüssel Stärkemehl mit einem Teil der kalten Milch oder Wasser anrühren und in der Eimischung schaumig verrühren.
3. Den Topf mit der heißen Milch vom Herd nehmen. Zimtstangen wieder herausnehmen und Topf auf den Herd stellen. Ei-Zucker-Gemisch in die heiße Milch geben. Das Ganze nicht aufkochen lassen, denn auf diese Weise flockt Eidotter. Beharrlich rühren, bis die Creme eine lockere Konsistenz erreicht hat. Topf vom Herd nehmen und überkühlen lassen.
4. Feuerfeste Suffleeförmchen oder kleine Auflaufformen mit Crema Catalana befüllen. Zucker aufstreuen und in das Backrohr schieben. Über die Grillschlange kommt es zur

karamellisierten Schicht, die in goldbrauner Färbung eines der Markenzeichen der Crema Catalana ist.

Tipp

Diese leckere Zuckerschicht auf der Crema Catalana lässt sich alternativ mit einem Flämmer herstellen. Diesen so lang auf den Zucker halten, bis dieser karamellisiert.