

# Crema-Catalana

Die Crema-Catalana ist ein köstliches Dessert-Rezept aus der spanischen Küche. Die traditionelle Süßspeise werden deine Lieben mögen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,8 h



## Zutaten

2 EL Speisestärke
500 ml Milch
1 Stk. Zimtstange
4 Stk. Eidotter
125 g <a href="#">Zucker</a>
1 TL Zitronenabrieb (Schale unbehandelt)
4 EL <a href="#">Zucker</a> (zum Karamellisieren)

## Zubereitung

1. Um die **Crema-Catalana** zuzubereiten, die Speisestärke mit ein wenig Milch verrühren. Die restliche Milch erhitzen, Zimtstangen hinzugeben und kurz aufkochen lassen.
2. Die Eidotter in einen zweiten Topf geben und mit Zucker bis zum Auflösen verrühren. Milch ohne Zimtstange, Speisestärke und Zitronenschale hinzugeben. Unter ständigem Rühren erhitzen aber nicht kochen.
3. Die Masse in feuerfeste Formen gießen und etwa 2 Stunden abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 250 °C Grillfunktion erhitzen, Zucker auf die Crema-Catalana streuen und zirka 3 Minuten goldgelb karamellisieren.

## Tipp

Noch mit frische Erdbeeren, Früchte oder Beeren der Saison dekorieren.

