Créme Caramel

Die Créme Caramel ist wunderbarer süßer Flan. Das köstliche Dessert ist besonders in Frankreich und Spanien sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Ruhezeit: 3,3 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

100 g	Zucker
4 EL	Wasser
300 ml	Milch
200 ml	Schlagobers
1 Stk.	Vanilleschote
50 g	Zucker
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Eigelb

Zubereitung

1. Zuerst den Zucker mit Wasser in einer Pfanne aufkochen und goldbraun karamellisieren lassen. In vier ofenfeste Förmchen (ca. 200 ml) gleichmäßig am Boden und Rändern verteilen.

2. Jetzt die Milch mit Schlagobers in einen Topf gießen. Das Mark der aufgeschnittenen Vanilleschote zugeben. Den Zucker zugeben und langsam aufkochen lassen. Den Kochtopf von der Herdplatte nehmen und zirka 15 Minuten ziehen lassen.

3. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Die Eier und Eigelb verquirlen und heiße Milch unter Rühren zu den Eiern gießen. In die vorbereiteten Formen gießen.

5. Kochendes Wasser zirka 2 cm hoch in eine Auflaufform gießen, Förmchen hineinstellen und

im Backofen auf unterer Schiene zirka 50-60 Minuten stocken lassen.

6. Danach zirka 3 Stunden kalt stellen, auf Dessert-Teller stürzen und die **Créme Caramel** servieren.

Tipp

Bevor die Oberfläche vom Créme Caramel zu dunkel wird, einfach rechtzeitig mit Alufolie abdecken. Das Dessert noch mit Schlagobers und einer Cocktailkirsche garnieren.