Creme Karamell

Ein bisschen aufwändiger ist das Rezept für Creme Karamell schon, doch wer es einmal gemacht hat, will auf dieses Dessert ganz sicher nicht mehr verzichten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 8,3 h

Gesamtzeit: 9,8 h



Zutaten

Für das Karamell

150 g	Zucker
50 ml	Wasser

Für die Creme

1 Stk.	Vanilleschote
600 ml	Milch
150 g	Schlagobers
4 EL	Zucker
3 Stk.	Eier
4 Stk.	Eigelb

Zubereitung

1. Für die Creme Karamell den Backofen auf 150°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Währenddessen zuerst den Karamell zubereiten und dazu den Zucker mit dem Wasser erhitzen, bis der Zucker karamellisiert.

2. Den flüssigen Karamell in ofenfeste Dessertförmchen (ca. 100-120 ml Inhalt) füllen und so hin und her drehen, dass er sich an den Innenwänden überall verteilt. Dann die Creme zubereiten.

3. Dazu die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Vanillemark

herauskratzen. Zusammen mit der Vanilleschote in Milch und Schlag rühren und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 15 Minuten ruhen lassen.

4. Anschließend den Zucker hinzufügen und ihn unter ständigem Rühren auflösen lassen. Die Eier mit dem Eigelb unterrühren. Langsam die noch warme Vanillemilch dazugießen und die Schote entfernen.

5. Die Creme gleichmäßig in die Dessertförmchen gießen und dann in eine Fettpfanne stellen, in die so viel heißes Wasser gefüllt wurde, dass das Wasser ca. 1-2 cm hoch an den Förmchen steht. Ca. 50 Minuten im Ofen stocken lassen.

6. Die Förmchen dann aus der Fettpfanne nehmen und mehrere Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen, so dass sich die Karamellkruste am Boden und Rand wieder auflösen kann.

7. Am nächsten Tag kurz vor dem Servieren die Creme vorsichtig mit einem scharfen Messer vom Rand der Förmchen lösen und auf Dessertteller stürzen. Sofort servieren.

Tipp

Die Creme Karamell zusammen mit frischen Früchten (z.B. roten Beeren) garnieren oder servieren.