Karamellcreme

Die goldgelbe Karamellcreme passt wunderbar zu Vanilleeis oder als Beilage zu Früchten. Das Rezept wird mit Vanille und Orange verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h

Zutaten

0.5 Stk.	Orangen
60 g	Kristallzucker
1 TL	Wasser
130 l	Magermilch
35 g	Kristallzucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eidotter

Zubereitung

1. Für die **Karamellcreme** Wasser in eine feuerfeste Pfanne füllen (etwa 1 Zentimeter hoch), Souffléförmchen darin platzieren. Den Ofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Orange waschen und die Schale fein abraspeln, den Orangensaft auspressen.

2. Großen Topf oder Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Den Saft mit Wasser und Kristallzucker in einer kleineren Kasserolle verrühren und unter Rühren aufkochen. So lange kochen, bis die Masse goldgelb ist. Die Kasserolle vom Herd nehmen und 3 Sekunden lang im kalten Wasser abschrecken. Den Karamell in die Förmchen einfüllen (1 bis 2 Millimeter hoch).

3. Ei und Eigelb in eine Schüssel geben und glatt verrühren. In einem Topf die Magermilch mit

Vanillezucker, Kristallzucker, der Orangenschale und Salz verrühren und zum Kochen bringen. Die heiße Masse mit dem Schneebesen zu den Eiern geben, dabei ständig rühren.

4. Anschließend alles durch ein Passiersieb geben und in die vorbereiteten Förmchen füllen. Das Wasser in der Pfanne einmal aufkochen lassen, dann in den Backofen schieben. Etwa 40 bis 50 Minuten lang garen lassen.

5. Die Förmchen anschließend mehrere Stunden lang kalt stellen. Mit einem Messer die Creme vorsichtig lösen, auf Teller stürzen, servieren.

Tipp

Zum Garnieren der Karamellcreme kann man sehr gut marinierte Früchte verwenden.