

Creme Caramel

FOTO

noch nicht vorhanden

ZUTATEN 6 Portionen

Caramel:

150 g Zucker

75 ml Wasser

Creme:

1/2 l Milch

1 Prise Salz

4 EL Zucker 1 Vanilleschote

Schale von einer Orange 4 Eier

ZUBEREITUNG

1. Zuerst wird der Karamelsirup gekocht: In einem Topf das Wasser mit dem Zucker bei schwacher Hitze und ständigem Rühren aufkochen. Leicht bräunen lassen. Auf 6 feuerfeste Förmchen verteilen. Der Boden soll ganz bedeckt sein.
2. Die Fettpfanne des Backofens mit Wasser füllen und unten einschieben. Den Backofen auch 180 °C vorheizen.
3. Die Milch mit Salz und dem Zucker langsam erhitzen. Die Vanilleschote längsaufschlitzen, das Mark auskratzen und mit der Schote in die Milch geben. Kurz aufkochen. Dann vom Herd nehmen.
4. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, Vanilleschote aus der Milch fischen, einige Löffel der heißen Vanillemilch mit den Eiern verrühren. Dann nach und nach die übrige Milch dazu geben. Mit dem Schneebesen kräftig unterrühren.
5. Die Milch in die Förmchen verteilen.
6. Ins Wasserbad stellen und ca. 20 Minuten garen bis die Masse fest wird.
7. Aus dem Ofen nehmen und (am Besten über Nacht) gut durchkühlen lassen.
8. Zum Servieren mit einem Messer den Rand lösen und auf einen Teller stürzen.
9. Mit Obst oder Kompott, z.B. Preiselbeeren, pürierten Himbeeren, etc. anrichten.