

Gebrannte Creme

Für 4-8 Personen

Zutaten

- 100 g Zucker
- 0,5 dl Wasser
- 0,5 dl Wasser, heiss
- 5 dl Milch
- 4 Eigelb
- 1 EL Maisstärke

Garnitur:

- 1 dl Rahm, flaumig geschlagen (oder Sprühsahne)
- einige Caramels, fein gehackt

Zubereitung

1. Zucker mit kaltem Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht.
2. Pfanne von der Platte nehmen. Caramel mit dem heissen Wasser ablöschen und sofort zudecken.
3. Pfanne auf die Platte zurückstellen. Caramel aufkochen und unter Rühren auflösen.
4. Milch, Eigelb und Maisstärke verrühren. In die Pfanne giessen und gut verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Sofort von der Platte nehmen.
5. Pfanne ins kalte Wasser oder Eiswasser stellen und unter mehrmaligem Rühren auskühlen lassen. Durch ein Sieb giessen. In Gläsern oder tiefen Tellern anrichten, garnieren und servieren.

Tipps & Tricks

Damit sich beim Auskühlen lassen ohne häufiges Rühren keine Haut auf der Creme bildet, die Cremeoberfläche direkt mit Klarsichtfolie belegen oder mit 1-2 EL Zucker dicht bestreuen. Varianten: 1-2 dl Milch durch Rahm ersetzen. 1-2 dl Rahm, flaumig schlagen, zu der Creme servieren oder vor dem Servieren unter die Creme ziehen. Gebrannte Creme mit gerösteten Mandelblättchen und Rahmrosette garnieren. Die Creme passt gut zu gekochten Birnenhälften oder Zwetschgenkompott. Soll die Creme etwas dünner sein, nach dem Kochen und Auskühlen lassen bis zur gewünschten Konsistenz mit wenig Milch oder Rahm verrühren.

Die Creme lässt sich 2-3 Tage zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die ausgekühlte Creme lässt sich in der Glacemaschine oder unter häufigem Rühren im Tiefkühler zu Caramelglace gefrieren.

Rezept mit Video:

http://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200307_57_A/gebrannte-creme.html?qd=3&qt=Gebrannte%20creme&nr=1