



Crème au Caramel

★★★★★

Dessert

Vorbereitungszeit: 35 Min. **Kochzeit:** 35 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** ca. 10 Portionen **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

300g Zucker

100g Wasser

250g Vollei

50g Eigelb

250g Milch

250g Sahne

80g Zucker

Vanille

Cointreau

ZUBEREITUNG

300g Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit 100g Wasser ablöschen. (Achtung, Verbrennungsgefahr!!!) Nach dem Ablöschen den Karamell im Wasser auflösen. Die Masse anschließend in feuerfeste, leicht ausgebutterte Förmchen ca. 0,5-1cm hoch einfüllen.

Sahne, Milch Vanille und Cointreau aufkochen. Das Vollei und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und die Vanille-Milch vorsichtig in die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Die Eiermilch in die feuerfesten Förmchen vorsichtig auf das Karamell geben.

Im Dämpfer oder im Wasserbad ca. 30-35 Minuten garen. Habt Ihr weder einen Dämpfer noch ein Wasserbad, könnt Ihr auch die Förmchen in einen mit Wasser gefüllten Bräter stellen. Alles mit Klarsichtfolie und Alufolie abdecken und das ganze bei 80-85°C in den Ofen stellen. In diesem Fall sehr vorsichtig sein, was die Klarsichtfolie angeht. Bei zu hoher Temperatur wird diese schmelzen und ggf. die Crème au Caramel verunreinigen. Im Bräter/Ofen müsst Ihr ggf. auf Grund der geringeren Temperatur die Garzeit verlängern.