



Crème (Creme) Caramel

Deserts

vorbereitung 30 Min · **portionen** 4 · **schwierigkeitsgrad** Mittel · **quelle** KSW
Rezepte Service

ZUTATEN

150g Zucker

1 Vanilleschote

300g Rahm

300ml Milch

4 Eier

2 Eigelb

100g Zucker

ZUBEREITUNG

Am Vortag die Karamellsauce herstellen. Die 150 g Zucker mit 5 Esslöffel Wasser bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis ein haselnussbrauner Karamell entsteht. 4 Portionsschälchen damit ausgießen.

Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen und mit der Schote, Sahne und Milch in einem Topf einmal aufkochen.

In einer Schüssel die Eier mit Eigelb und Zucker verrühren, nicht schaumig schlagen! Die kochendheiße Vanillemilch unter rühren zugießen. Die Cremeflüssigkeit durch ein Sieb gießen und in die vorbereiteten Karamellschälchen bis knapp unter den Rand füllen.

Den Backofen mit einem Wasserbad auf 160° vorheizen. Die Förmchen in das Wasserbad stellen und etwa 40 min. garen.

Die fertige Creme aus dem Wasserbad heben, auskühlen lassen. Dann kann sie problemlos gestürzt werden.

Tipp:

Die Karamellcreme eignet sich bestens zum einfrieren. Danach am besten nur halb aufgetaut servieren.