



Gebrannte Creme nach Grossmutter Art

Desserts, KSW 01.04.2016

Portionen 6-8 • **Schwierigkeitsgrad** Mittel • **Quelle** Annemarie Wildeisen

ZUTATEN

100 g Zucker

0.5 dl Wasser

5 dl Milch

15 g Maizena

4 Stück Eigelb

30 g Zucker

1 Prise Salz

2 dl Rahm

sich beim Abkühlen keine Haut bildet.

4. - Vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und schlierenartig unter die Creme ziehen.

NOTIZEN

Für den Kleinhaushalt:

3-4 Portionen: Zutaten halbieren. Kleinere Portionen sind nicht möglich; die Creme hält sich jedoch im Kühlschrank 2-3 Tage.

ZUBEREITUNG

1. - Den Zucker und das Wasser in eine Pfanne geben und auf mittlerem Feuer zu dunkelbraunem Caramel schmelzen. Sofort 4 dl Milch dazugießen. Alles nochmals aufkochen und so lange leicht kochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.

2. - Inzwischen das Maizena und die restliche Milch verrühren. Eigelb, Zucker und Salz zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die Maizenamilch unterrühren.

3. - Die kochend heisse Caramelmilch unter kräftigem Rühren zur Eicreme giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren vors Kochen bringen, bis die Creme zu binden beginnt. Sofort vom Feuer nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen. Eine Klarsichtfolie auf die Creme legen, damit