

Creme Catalana



0,45 €

Kosten / Portion



30 Min.

Zeitaufwand



mittel

Schwierigkeit

Zutaten pro Portion:

- 125 ml Milch
- 8,5 g Maisstärke
- 1 Eigelb
- 30 g Zucker
- 1/4 Vanilleschote oder Vanillezucker
- Zimt
- Orangenschale

Zubereitung:

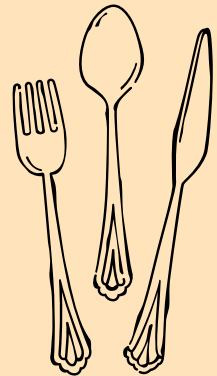
ca. 3/4 der Milch zusammen mit Zimt und Orangenschale in einem Topf erwärmen und kurz köcheln lassen.

Stärke mit etwas Wasser anrühren und mit dem Eigelb sowie der restlichen Milch vermischen. Zucker vorsichtig unterrühren.

Die warme Milch zum Ei-Stärke-Gemisch geben und sofort vorsichtig umrühren.

Alles wieder in den Topf geben und bei niedriger Hitze so lange unter Rühren erwärmen, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht.

Creme in Schalen füllen und mind. 30 Minuten abkühlen lassen.



Tipp:

Stilecht wird Creme Catalana in Tonschalen serviert und mit flambierter Zuckerkruste verfeinert.

Alternativ zum Flambierbrenner die Creme einfach bei 200°C Oberhitze auf oberster Schiene kurz in den Ofen stellen.

