



Crème Caramel

Zutaten:

(Für 4 Portionen)

130 g Zucker

½ Vanilleschote

2 Eier

2 Eigelb

250 g Sahne

100 ml warme Milch

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ein tiefes Backblech in den Ofen schieben und zu 3/4 mit kochendem Wasser befüllen. 70 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren und je 1 El davon in ein Timbaleförmchen geben (Ø 8 cm). Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark, Eier, Eigelb, restlichen Zucker, Sahne und warme Milch verquirlen und die Mischung auf die Karamellschicht in den Förmchen geben. Die gefüllten Förmchen auf das tiefe Backblech in den Ofen setzen und darin etwa 30 Minuten pochieren.

Mit einem Stäbchen feststellen, ob die Masse fest ist. Förmchen herausnehmen, Creme abkühlen lassen und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Zum Anrichten die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, den Rand der Creme mit einem spitzen Messer lösen und die Crème Caramel auf Dessertteller stürzen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Crème Caramel