

Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Garen im Wasserbad: ca. 35 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.
Für 6 ofenfeste Förmchen von je ca. 1½ dl

2 dl Milch

1 dl Vollrahm

2 Zweiglein Lavendel oder Rosmarin

2 Pfirsiche, in Würfeln

2 Esslöffel Brandy

150g Zucker

3 Eier

2 Eigelbe

1. Milch, Rahm und Lavendel aufkochen, von der Platte nehmen, ca. 10 Min. ziehen lassen, Lavendel entfernen.
2. Pfirsiche mit dem Brandy fein pürieren, beiseite stellen.

3. Zucker, Eier und Eigelbe in einer Schüssel verrühren, Milch nach und nach unter Rühren begeben. Pfirsichpüree begeben, mischen.

4. Förmchen auf einen Lappen in eine ofenfeste Form geben, Masse in die Förmchen giessen.

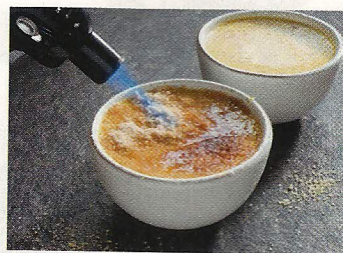
Garen im Wasserbad: Siedendes Wasser bis ¾ Höhe der Förmchen einfüllen, ca. 35 Min. in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens (oder siehe Dampfgartipp). Herausnehmen, aus der Form nehmen, auskühlen. Ca. 2 Std. zugedeckt kühl stellen.

6 Esslöffel fein gemahlener Rohrzucker

Je 1 Esslöffel Zucker gleichmässig auf der Creme verteilen. Mit dem Bunsenbrenner (siehe «Gewusst wie») Zucker sorgfältig caramolisieren.

Dampfgartipp: Förmli zugedeckt ca. 25 Min. bei 90 Grad im Steamer oder Dampfgarer garen, dann 5 Min. im ausgeschalteten Gerät stehen lassen, herausnehmen, auskühlen.

Pro Person: 12 g Fett, 6 g Eiweiss, 45 g Kohlenhydrate, 1353 kJ (324 kcal)



Gewusst wie: Zucker lässt sich mit der Flamme eines Bunsenbrenners für die Küche (siehe «Tipps und Tricks» Seite 25) einfach und schnell caramolisieren. Alternativ die Creme ca. 2 Min. unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Grill caramolisieren, bis sich eine hellbraune Kruste gebildet hat.

Wein-Tipp



Moscatel Navarra

Gran Feudo dulce

Herkunft:

Spanien

Region:

Navarra

Rebsorte:

Moscatel

Charakter:

Delikater Duft von vollreifen Trauben, blumig mit dezenten Honigaromen. Im Gaumen anhaltend süss und sehr fruchtig mit Aromen von Dörraprikosen und Rosinen. Ein sehr ausgewogener, aromatischer und lebhafter Wein.

Passt zur Crema Catalana

sowie zu mildem Weichkäse und süsssem Gebäck.



Die empfohlenen Weine sind in grösseren Coop Verkaufsstellen und unter www.coopathome.ch erhältlich.