

Rezept Creme Caramel

Rezept Creme Caramel

Ein immer gern gegessenes Dessert ist eine Creme Caramel: Leicht zuzubereiten, nicht alltäglich und gut schmeckend – was will man mehr?!

Für die Zubereitung der Masse für etwa 25 kleine Portionen benötigt man etwa 30 Minuten. Zur Zubereitung sollte man folgende Dinge zur Hand haben:

Zutaten:

6 Eier
4 Eigelb
380 Gramm Zucker
40 Gramm Wasser
1 Liter Milch
Eine halbe Vanilleschote

Zubereitung:

Zunächst nimmt man etwa die Hälfte des Zuckers (gut 200 Gramm) und gibt diesen in einen Topf. Durch das Erhitzen wird der Zucker karamellisiert. Nun gibt man das Wasser hinzu und füllt die noch flüssige Masse in die bereitgestellten Förmchen.

Im nächsten Schritt muss die Milch zusammen mit der Vanilleschote zum Kochen gebracht werden. Separat vermischt man nun die Eier, das Eigelb sowie den Zucker und gibt die Masse in die kochende Milch. Anschließend sollte man die Masse mit einem Sieb bearbeiten, damit die Masse schön flüssig und gleichmäßig wird.

Mit der Masse aus Milch, Vanilleschote, Eier, Eigelb und Zucker werden dann die Förmchen aufgefüllt. Die Förmchen stellt man dann bei etwa 170 Grad Celsius für etwa 20 bis 25 Minuten in den Ofen. Auf diese Weise werden die Desserts pochiert, also auf sanfte Art gegart bzw. fertig gekocht.

Mit diesem Rezept zaubert man binnen 30 Minuten ein leckeres und ansehnliches Dessert – guten Appetit!

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)