

Rezept:

Max Ertl Crème Caramel

Freitag, 20. Mai 22
Rezept für 6 Personen

Zutaten:

140 g	Zucker
40 ml	Wasser
1	Vanilleschote
350 ml	Milch
150 g	Schlagsahne
1 Prise	Salz
3	Eier



Zubereitung:

1. Zunächst für den Karamell 100 g Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren, dann das Wasser hinzufügen. Vorsicht, es spritzt und der Karamell wird wieder fest. Bei milder Hitze unter Rühren köcheln, bis sich der Karamell wieder aufgelöst hat.
2. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Karamell rasch in 6 ofenfeste Förmchen (Inhalt ca. 150 ml) geben, die Förmchen schwenken, damit sich der Karamell gleichmäßig auf dem Boden verteilt.
3. Die Förmchen in ein tiefes Backblech oder eine Auflaufform stellen.
4. Für die Crème die Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. In einen Topf Milch, Sahne, Salz, restlichen Zucker, Vanillemark und die ausgekratzte Vanilleschote geben. Die Flüssigkeit erhitzen, bis sich der Zucker darin gelöst hat. Dann den Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.
5. Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Die Eier verquirlen. Vanilleschote aus der Milch nehmen. Die Milchmischung zu den Eiern geben und gut verrühren, dann die Mischung in die vorbereiteten Förmchen füllen. So viel heißes Wasser in die Auflaufform oder das Backblech gießen, dass die Förmchen zu 1/3 im Wasser stehen. Auflaufform oder Backblech ins untere Drittel des vorgeheizten Backofens schieben und die Crème ca. 30 Minuten stocken lassen.
7. Dann die Förmchen einzeln herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden besser noch über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.
8. Zum Servieren die Förmchen auf Dessertteller stürzen (Tipp: die Förmchen mit der Unterseite kurz in heißes Wasser tauchen und die Crème mit einem Messer rundherum vom Rand lösen) und direkt genießen.