

## Katalanische Creme

Crema catalana

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.  
Kühl stellen: mindestens 1 Std.  
für 4 Förmchen von je ca. 1½ dl

5 dl **Milch**

½ **unbehandelte Zitrone**, Schale  
mit dem Sparschäler abgeschält

1 **Vanillestängel**, längs  
aufgeschnitten

in einer Pfanne bei mittlerer Hitze heiss werden lassen, Pfanne von der Platte ziehen, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Zitronenschale und Vanillestängel entfernen

4 Esslöffel **Zucker**

5 **Eigelb**

in eine Schüssel geben, rühren, bis die Masse hell und cremig ist

3 Esslöffel **Maizena**

darunter rühren, heisse Milch unter Rühren dazugiessen. Wieder in die Pfanne giessen und bei mittlerer Hitze mit dem Schwingbesen rühren, bis eine dicke Creme entsteht. In die Förmchen füllen, auskühlen, zugedeckt mindestens 1 Std. kühl stellen

ca. 6 Esslöffel **Zucker**

für Caramel

**Caramel:** 4 Metallringe im Durchmesser der Förmchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Je ca. 1½ Esslöffel Zucker in die Ringe streuen.

**Rösten:** ca. 6 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Blech herausnehmen, kurz abkühlen, Metallringe entfernen. Achtung: Metallringe sind sehr heiss. Caramel erstarren lassen, vorsichtig vom Backpapier lösen und auf die Creme legen. Wenn nur ein Metallring vorhanden ist, Vorgang 3-mal wiederholen.

**Caramelisieren:** ca. 2 Min. unter dem auf 250–300 Grad vorgeheizten Grill. Herausnehmen, abkühlen.

### Tipps

- Die Creme lässt sich 1 Tag im Voraus zubereiten.
- Die Caramelrondellen können 1 Tag im Voraus zubereitet werden.
- In Spanien wird die Oberfläche der kalten Creme mit Zucker bestreut und mit dem traditionellen spiralförmigen Eisen caramelisiert. Dies ist auch unter dem Grill möglich, das Resultat ist aber nicht dasselbe. Dafür Creme mindestens 5 Std. kühl stellen. Caramelisieren: 50 g Zucker auf der Creme verteilen, unter dem auf 250–300 Grad vorgeheizten Grill ca. 4 Min. caramelisieren, auskühlen.

