

Rezept von Marion aus Spanien

Crema catalana

für 4 Personen

Zutaten

500ml Milch, 4 Eigelb, 125g Zucker, 2 gut gehäufte Esslöffel Speisestärke, 1 ungespritzte Zitrone, 1 Zimtstange, 4 Esslöffel Zucker für die Kruste

Zubereitung

1. von der Milch 3 Esslöffel abnehmen und darin die Stärke klumpenfrei auflösen und beiseite stellen
2. die restliche Milch in einen Topf geben, aus dem gut ausgegossen werden kann
3. die Schale von der Zitrone reiben und zu der Milch geben
4. die Zimtstange in die Milch geben und die Milch langsam aufkochen
5. nach dem Aufkochen den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen
6. 3 Esslöffel von der Milch abnehmen und in einer eigenen Schale den Zucker und die Eigelbe unterrühren
7. die Zimtstange aus der Milch nehmen und die Zucker-Eimasse unter ständigem Rühren zur Milch geben
8. nun die Stärke-Milch-Mischung unter ständigem Rühren zu dem Rest geben
9. unter ständigem Rühren langsam wieder erhitzen, es darf aber nicht kochen!
10. sobald die Masse anfängt sich zu verfestigen, den Topf sofort vom Herd nehmen
11. und die jetzt noch fließfähige Masse zügig in flache Schälchen gegeben
12. die

Schälchen mindestens eine Stunde abkühlen lassen

13. 15 Minuten vor dem Servieren auf jedes Schälchen etwa 1 Esslöffel Zucker streuen
14. entweder im Grill(!)-Backofen kurz von oben anheizen bis der Zucker flüssig wird und karamelisiert
15. oder mit dem Lötbrenner (siehe Foto) die Karamel-Schicht herstellen

Zeitbedarf

30 Minuten + 15 Minuten

dazu paßt

ein winziges Glas Trockenbeerenauslese

