Rezept von Marion aus Spanien

### Crema catalana

für 4 Personen

# Zutaten

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

# e www.di-evens.de

### **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