

Crema catalana - Original Rezept

Zutaten für 4 Portionen:

1 Vanilleschote, das Mark davon

1 Stange Zimt

500 ml Milch

2 Eier

4 Eigelb

180g Zucker

125 ml Wasser

Das Vanillemark mit der ausgekratzten Vanilleschote und der Zimtstange in der Milch aufkochen, anschließend vom Herd nehmen.

Die Eier mit den Eigelben und 80 g Zucker in ca. 10 Min. zu einer cremigen Masse schlagen.

Nun die Vanilleschote und die Zimtstange entfernen. Die Milch langsam in die Creme rühren. Die Schüssel nun in ein leicht siedendes Wasserbad stellen und die Creme ca. 15 Min. lang dickflüssig schlagen. In Dessertschälchen füllen, abkühlen lassen und anschließend 30 Min. kalt stellen.

Den restlichen Zucker mit 125 ml Wasser bei geringer Hitze so lange köcheln, bis eine Karamellsauce entsteht. Heiß über die Creme gießen. Bis zum Verzehr erneut ca. 30 Min. kalt stellen.