Crema Catalana

Zutaten
1 $\frac{1}{4}$ Liter Milch
10 Eigelb
2 $\frac{1}{2}$ EL Speisestärke
1 $\frac{1}{4}$ Zitrone(n), unbehandelt
250g Zucker
2 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote(n)
Puderzucker

Zubereitung
Die Eier trennen, die Vanilleschote auskratzen, die Schale einer halben Zitrone reiben, ca. 1 EL Speisestärke mit etwas Wasser anrühren.
Milch, Eigelb, Zucker und die Vanille langsam erwärmen, die Zitronenschale dazugeben. Unter starkem Rühren die Stärke hinzufügen, bis die Masse stockt.
In flache Schälchen füllen und abkühlen lassen. bis Sie lauwarm sind. Vor dem Servieren dick mit Puderzucker bestreuen und mit einem Brenner (gibts Im Baumarkt) den Zucker schön braun karamellisieren. Kristallzucker geht alternativ auch