



Karamellkreme

Krem Karamel



3 Gläser Milch
1 Glas Zucker
3 Eier
1 Pkg Vanillezucker
Zum Herstellen des Karamells
2 EL Zucker

- # Backofengeeignete Schalen anfeuchten und das Wasser abtropfen lassen.
- # In einem kleinen Töpfchen 2 Esslöffel Zucker bei niedriger Hitze durch das Schwenken von Rechts nach Links zum Schmelzen und zum Rösten bringen bis es eine kaffeobraune Farbe erhält.
- # Das karamellisierte Zucker nun in die angefeuchteten Schalen gleichmässig verteilen.
- # Drei Gläser Milch kochen. Währenddessen in einer tiefen Schale Eier und Zucker mit einem Rührbesen zusammenmischen und anschliessend Vanillezucker hinzugeben.
- # In diese Eiermischung nun die gekochte und abgekühlte lauwarme Milch dünn einfließen lassen und währenddessen umrühren.
- # Diese Mischung in die Schalen mit dem karamellisierten Zucker füllen.
- # Die Schalen in ein Backblech mit Rand stellen und heißes Wasser einfüllen und bei 175 Grad in den Backofen geben.
- # Bis die Karamellkreme aushärtet backen (ca. 1 Stunde).
- # Bis das Wasser im Backblech abgekühlt ist die Schalen stehen lassen.
- # Die Schalen anschliessend eine Nacht im unteren fach des Kühlschranks stellen. Am nächsten Tag mit dem Messer die Kreme an den Seiten der Schale freischneiden und auf einen flachenTeller wenden und servieren.

Tipp: Die Milch muss unbedingt lauwarm sein während sie mit dem Ei vermischt wird ansonsten bekommt es einen eierigen geschmack.