



Gebrannte Caramel-Crème - Eine klebrig-komplizierte Geschichte

Nährwert

ca. 285 kcal pro Portion

Kochutensilien

- Herdplatte
- Pfanne
- Schwingbesen
- Schutzbrille

Zutaten

Menge	Zutat
Für 4-6 Personen	
100 g	Zucker
0.5 dl	Wasser, kalt
0.5 dl	Wasser, heiss
5 dl	Milch
1 gehäuften EL	Maisstärke
2	Eier

Vorgehen



Schritt 1

100 g Zucker mit 0.5 dl kaltem Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht. Achtung: Caramel darf nicht schwarz werden oder verkohlen!



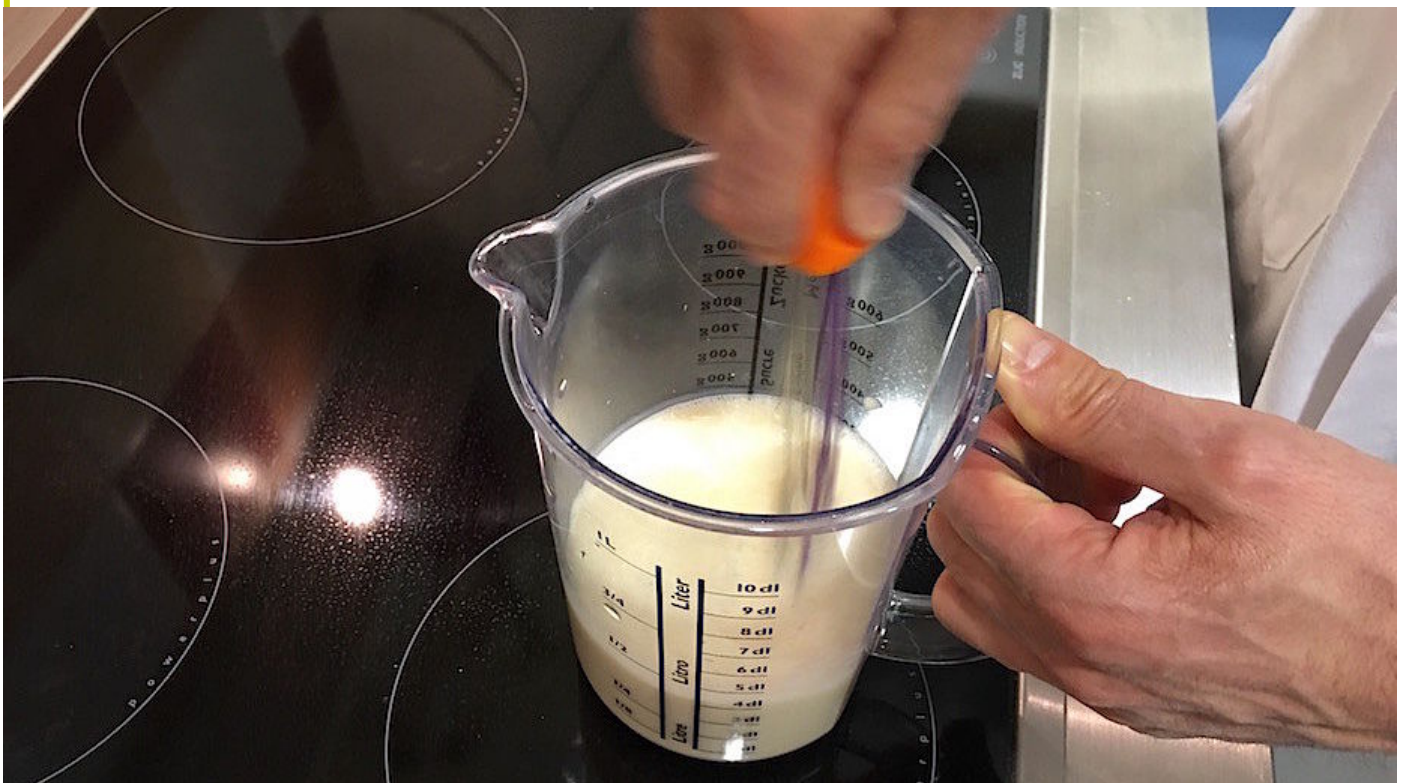
Schritt 2

Pfanne von der Platte nehmen. Caramel mit 0.5 dl heissem Wasser ablöschen und sofort zudecken. Achtung: Ablöschen verursacht zischende Dämpfe! Augen mit Schutzbrille schützen! Gesicht von Pfanne fernhalten!



Schritt 3

Pfanne auf die Platte zurückstellen. Caramel aufkochen und unter Rühren auflösen.



Schritt 4

5 dl Milch ganz langsam zu 1 gehäuften EL Maisstärke hinzugeben und kräftig mit dem

Schwingbesen verrühren bis sich die Stärke gelöst hat.



Schritt 5

2 Eier hinzugeben und rühren, Masse unter Rühren zum Caramel geben und unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen.



Schritt 6

Vollständig auskühlen lassen. 1-1.5 dl Vollrahm schlagen und unter die Crème ziehen.



Tipps

Kühl

Die Crème lässt sich 2-3 Tage zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Eiskalt

Die ausgekühlte Crème lässt sich in der Glacemaschine oder unter häufigem Rühren im Tiefkühler zu Caramelglace gefrieren.



Wie entsteht Caramel?

**Karamellisierung
ist nicht gleich
Maillard-Reaktion!**

