



## 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!



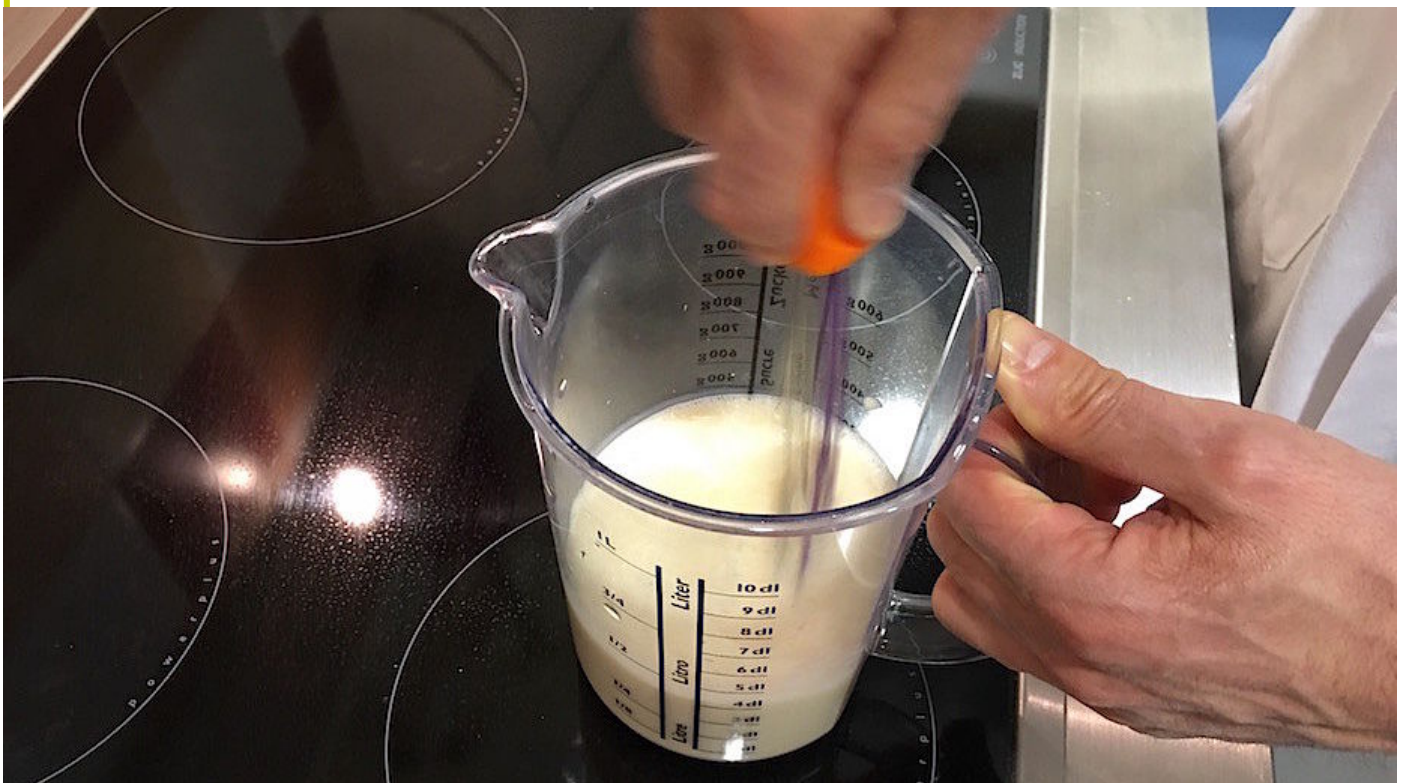
## Schritt 2

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!**

