

Crème Caramel

Cremiges Dessert mit Karamell für festliche Anlässe.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

6 ofenfeste Förmchen oder Tassen
(150 ml)

Wasser

Zutaten:

180 g Zucker

2 EL Wasser

1 EL Cognac

500 ml Milch

½ Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

1 Zubereiten:

Eine Fettpfanne zur Hälfte mit heißem Wasser füllen, 6 hitzebeständige Förmchen oder Tassen (je etwa 150 ml Inhalt) hineinstellen und in den Ofen schieben. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 140 °C

Heißluft etwa 120 °C

- Die Hälfte des Zuckers in einem Topf unter Rühren schmelzen lassen, bis er hellbraun ist. Dann Wasser und Cognac hinzufügen. Den Topf vom Herd nehmen und den Karamell in die Förmchen oder Tassen gießen.
- Milch in einen Topf geben. Vanilleschote aufschlitzen. Das Mark mit einem Messerrücken herausschaben und Vanillemark und -schote mit Salz zu der Milch geben, erhitzen und etwa 10 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen.
- Vanilleschote aus der Milch entfernen. Übrigen Zucker mit Eiern mit einem Schneebesen gut verrühren (nicht schaumig schlagen). Nach und nach die heiße Vanillemilch zugeben und gut verrühren. Die Eiermilch durch ein feines Sieb in die Förmchen oder Tassen gießen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 5 Die Förmchen vorsichtig in die Fettpfanne stellen und noch so viel heißes Wasser zugießen, dass die Förmchen zu 1/3–1/2 im Wasser stehen. Die Fettpfanne in den Backofen schieben. Das Wasser darf nicht kochen. (Die Crème ist gestockt, wenn keine Haut an den Fingern kleben bleibt.)

Einschub: unteres Drittel
Garzeit: etwa 40 Min.

- 6 Die Crème etwas abkühlen lassen, dann mit Frischhaltefolie zugedeckt mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 7 Die Crème mit einem Messer vorsichtig am Förmchenrand lösen (evtl. die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen), die Crème auf Dessertteller stürzen und sofort servieren.

Abwandlung mit Sahne:

Sie können die Hälfte der Milch durch Schlagsahne ersetzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Crème Caramel pur oder mit geschlagener Schlagsahne servieren.
- Die Crème lässt sich gut 1 oder 2 Tage vor dem Verzehr zubereiten. Sie kann bis zum Servieren in den Förmchen bleiben (wichtig: nur einwandfreie Förmchen verwenden, Metallförmchen mit Roststellen aussortieren).

