

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art

Für 4 Personen | **Vor- und Zubereitung:** 20 Min. | **Kühlstellen:** 2 Std.



Zutaten

100 g	Zucker
2 EL	Wasser
2.5 dl	Milch
2 dl	Milch
1 EL	Zucker
2 EL	Maizena
1 Stk	Ei
1 dl	Rahm

Zubereitung

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen. Milch dazugiessen und bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Milch, Zucker, Maizena und Ei mit dem Schwingbesen verrühren, dazugiessen, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen, anrichten und servieren.

Folgt uns auf Instagram:



Bewertet uns auf Google:

