Crème Caramel

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	150 g
Wasser	60 ml
Vanilleschote	1 St.
Schlagsahne	200 g
Milch	150 ml
Eier	3 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Auflaufform

1. Ofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf 100 g Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 2 Min. goldbraun karamellisieren. Mit warmen Wasser ablöschen (Achtung, es kann spritzen) und unter Rühren köcheln, bis das Karamell aufgelöst ist. Karamell in 4 kleine Dessertförmchen (ca. 150 ml) gießen.

2. Vanilleschote längs halbieren und mit einer Messerspitze Mark herauskratzen. In einem Topf Sahne mit Milch, restlichem Zucker, Vanillemark und -schote ca. 2 Min. aufkochen. Zum Abkühlen beiseitestellen.

3. 1 Ei trennen. Vanilleschote aus dem Topf nehmen und Eier mit Eigelb in die lauwarme Masse rühren. Vanillecreme in die Förmchen verteilen.

4. Eine Auflaufform ca. 1 cm hoch mit heißem Wasser füllen, Dessertförmchen in das Wasserbad stellen und im Ofen ca. 40 Min. stocken lassen. Crème Caramel ca. 3 Std. abkühlen lassen. Zum Servieren Crème Caramel aus den Förmchen auf einen Teller stürzen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	288 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	10 g