

Crema Catalana

Crema Catalana

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1Std

Menu: [10.05.2016](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten

- 500 ml Milch
- 350 ml Sahne
- 3 Zitronen
- 1.25 Vanilleschote
- 7 ½ Eigelb
- 85 g Zucker
- ½ Prise Muskat
- 10 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Vanillemark aus den Vanilleschoten herauskratzen und mit der Eiermasse vermengen. Zitronenschale reiben. Die Milch wird mit der Sahne und den Zitronen gemischt und langsam zur Eimasse gegeben.

Die Creme in kleine Förmchen geben und eine Stunde im Ofen stocken lassen.

Nachdem die Creme ein wenig abgekühlt ist mit Zucker bestreuen und mit einen Bunsenbrenner karamellisieren. Noch etwas dekorieren mit Beeren. Fertig ist die original Crema Catalana.