

Gebrannte Crème (Brönnti Crème)

Gebrannte Crème (Brönnti Crème)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Menu: [5.02.2025](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Rezept "Swissmilk"

Zutaten(für 4 Personen)

100 g Zucker
0.5 dl Wasser
0.5 dl Wasser, heiss
5 dl Milch
1 EL Maizena
2 Eier
1.5 dl Rahm, flaumig geschlagen
einige Caramels, fein gehackt

Zubereitung:

- 1 Zucker im kalten Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht.
- 2 Pfanne von der Platte nehmen. Caramel mit dem heissen Wasser ablöschen und sofort zudecken.
- 3 Pfanne auf die Platte zurückstellen. Caramel aufkochen und unter Rühren auflösen.
- 4 Milch, Maizena und Eier kräftig mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren zum Caramel geben. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
Sofort durch ein Sieb in eine Metallschüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Oberfläche legen, damit sich beim Auskühlen keine Haut bildet. Vollständig auskühlen lassen.
- 5 Crème in kleinen Schüsseln oder Gläsern anrichten, mit Rahm und Caramels garnieren.