CHEFKOCH

Rezept online aufrufen

Crema catalana



Den Backofen auf 150°C vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Küchenkrepp auslegen, 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Milch mit süßer Sahne, der unbehandelten Orangenschale, Zimtstange und der aufgeschlitzten Vanillestange in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Einmal aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und Orangenschale, Vanillestange und Zimtstange herausnehmen. Etwas abkühlen lassen.

Eigelb mit Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Anschließend langsam die Milch-Sahne-Mischung darunter rühren und durch ein feines Sieb gießen. Die Eier-Milch-Masse vorsichtig in kleine ofenfeste Förmchen geben, dabei darauf achten, dass die Oberfläche schaumfrei bleibt. Eventuell den Schaum mit einem Löffel abnehmen. Die Förmchen so in das Wasserbad stellen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen. Das ganze etwa 1 Stunde im Backofen stocken lassen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

Vor dem Servieren: Den Grill des Backofens vorheizen oder den Backofen auf größte Leistung stellen. Die Creme mit einem Hauch geriebenem Muskat und pro Förmchen 1 EL Zucker bestreuen. Den Zucker unter dem Grill goldbraun karamellisieren lassen. Das sollte so schnell wie möglich geschehen, da die Creme selbst nicht heiß werden soll.

Tipp:
Einfacher erhält man die Zuckerkruste mit einer Lötlampe. Einfach mit der Flamme der Lötlampe über den Zucker streichen. Fertig. Bei der "originalen" Crema catalana wird die Zuckerkruste mit einem speziellen glühendem spiralförmigen Eisen gebrannt.

Arbeitszeit	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit	ca. 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 285

Zutaten für 6 Portionen:

Für die Creme:

300 ml	Milch
200 ml	Sahne, sü
2 Stück(e)	Orange(n), Schale, unbehandelt
1 Stange/n	Zimt
½	Vanilleschote(n), aufgeschlitzt
5	Ei(er), davon das Eigelb
50 g	Zucker
	Muskat, gerieben
6 EL	Zucker

Rezept von: Aurora