



Crème Caramell - Der ‚französische Klassiker‘

- **Küche:** Französisch
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Wer kennt und liebt ihn nicht?

Zutaten

- 1 l Milch
- 200 g Zucker für den Crème
- 100 g Zucker für den Caramel
- 8 ganze Eier,
- Mark von 2 Vanilleschoten

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung des Caramells :

Schritt2

100 g Zucker zu einem "hellen Caramell " brennen und mit einem

Schritt3

¼ l Wasser ablöschen.

Schritt4

Die entstandene Menge auf etwa die Hälfte reduzieren bis eine Sirup ähnliche Konsistenz entstanden ist.

Schritt5

Etwa 1cm hoch in passende Förmchen einzufüllen, erkalten lassen,damit später ein „Köpfchen“ entsteht.

Schritt6

(Es eignen sich in Ermangelung von Förmchen oder Timbale auch Kaffeetassen)

Schritt7

Herstellung des Cremes:

Schritt8

Die Milch mit der ausgekratzten Vanille, dem Vanillemark und den Schoten, kurz aufkochen, danach die Schoten wieder entnehmen.

Schritt9

Die Eigelb mit 200 g Zucker schaumig rühren und mit der heißen Milch aufgießen.

Schritt10

Zur „Rose“ bringen, ohne kochen zu lassen und In die Förmchen mit dem Caramell füllen, erkalten lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag :

Schritt12

Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, erleichtert das Stürzen.

Schritt13

Der flüssige Karamell soll sich appetitlich als „Köpfchen“ darstellen,

Schritt14

ev. mit einem Sahnetupfer und gestoßenem Mandel Caramell garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** klassisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/creme-caramell-der-franzoesische-klassiker/>