



ZUTATEN

Für das Karamell

- ½ Tasse Zucker
- ½ l Milch
- ¼ Tasse Wasser

Für die Eiercreme

- 1 TL Vanilleextrakt
oder ein 8cm langes
Stück Vanilleschote
- Eine Prise gereinigter
Weinstein
- ¼ Tasse Zucker
- 3 Eier
- 2 Extra-Eigelbe

Cremé *Caramel*



6 Portionen



5 Stunden

inkl. Kühlzeit

1. Stellen Sie die Form auf ein großes Stück Pergamentpapier. Zucker und Wasser in Topf oder einer Pfanne zum Kochen bringen. Dieser Schritt kann einige Minuten dauern. Achtung es wird heiß!

2. Eine Prise gereinigten Weinstein einrührend und den Sirup auf mäßiger Hitze kochen. Den Topf dabei leicht hin und her kippen, bis der Sirup ein tiefgoldenes, teeähnliches Braun annimmt. Nun den Karamellsirup vorsichtig in die Form gießen. Die Form nun kippen und drehen, um den Boden und die Seiten so gleichmäßig wie möglich zu überziehen.

3. Wenn der Sirup seine flüßige Form verliert, die Oberseite der Form nach unten drehen. Überschüssige Sirup läuft heraus und kühlt ab.

4. Für die Creme den Backofen auf 160°C vorheizen. In einem Topf die Milch auf mäßiger Hitze erhitzen. Vanilleextrakt hinzufügen.



Cremé *Caramel*

5. Zucker, Eier und die Extra-Eigelbe aufschlagen bis alles gut verquirlt wurde und die Masse fest wird. Unter leichtem, ständigem Rühren die Milch eingießen.

6. Die Creme durch ein feines Sieb in die mit Karamell ausgegossene Form geben.

7. Die Form in einem großen Topf auf den mittleren Einschub des Backofens stellen. Mit kochendem Wasser aufgießen, sodass es bis zur Hälfte der Form reicht.

8. Nun backt man die Eiercreme ca. 1 Stunde bzw. bis ein Messer, das man in der Mitte in die Creme sticht, sauber herauskommt.

9. Die Form aus dem Wasser nehmen und die Eiercreme wenigstens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Um die Crémé aus der Form zu stürzen, kurz den Boden mit heißem Wasser übergießen. Den inzwischen angesammelten Karamellsaft gießt man über die Eiercreme.