

Creme Karamell



Zutaten für 6 Personen:

100g	Zucker
2cl	Wasser für den Karamell
Für den Creme	
½ Liter	Milch
¼ Stange	Vanille
3	Eier
2	Eigelbe
90g	Zucker
6 Förmchen a 150ml (es können auch Kaffeetassen genommen werden) etwas Öl um ausfetten der Förmchen	
Als Garnitur	Früchte vom Markt

Für den Karamellspiegel den Zucker in einer kleinen Kasserolle erhitzen. Hat sich der Zucker aufgelöst, das Wasser auf einmal zugeben und weiter dabei rühren. Die Förmchen ausfetten und den Karamell in die Förmchen verteilen.

Die Vanilleschote wird aufgeschlitzt und das Mark in die Milch gegeben, die Schote ebenfalls mit auslaugen. Die Milch erhitzen, den Zucker mit den Eiern und Eigelb rühren und die heiße Milch unterrühren, dann durch ein Sieb geben und in die Förmchen füllen. Die Förmchen in ein Wasserbad setzen von 80°C und im Ofen bei 150°C vorgeheizt stocken lassen. Das dauert ca. 25 Minuten. Diese Arbeiten macht man am besten einen Tag vorher, da der Creme in Ruhe kalt werden sollte.

Die Früchte je nach Wunsch schneiden und anrichten. Den Creme mit einem kleinen Messer am Rand löschen und auf den Teller stürzen. Ausgarnieren und servieren. Viel Spaß beim Nachkochen.