

Gebrannte Crème

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

5 EL	Zucker
2 EL	Wasser
½-TL	Orangensaft
5 dl	Milch
1 Stück	Orangenschale
½-EL	Maizena (Maisstärke)
2	frische Eier
1 dl	Rahm



Zubereitung:

Zucker, Wasser und Orangensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne vom Herd ziehen.

2 dl Milch dazugießen, Orangenschale begeben und zugedeckt weiterköcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat, Pfanne vom Herd ziehen.

3 dl Milch, Maizena und Eier gut verrühren, unter Rühren zum Caramel giessen und unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne vom Herd nehmen, ca. 2 Minuten weiterrühren. Anschliessend durch ein Sieb in eine Schüssel giessen und auskühlen.

Rahm halb steif schlagen und sorgfältig unter die Crème ziehen.

Caramel-Fäden

Zutaten:

100 g	Zucker
3 EL	Wasser

Zubereitung:

Zucker mit dem Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichen Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne vom Herd nehmen, Caramel abkühlen bis er dickflüssig ist. Die Spitze eines Löffels hineintauchen und mit 2 Fingern sehr schnell Fäden auf ein Backpapier abziehen. Wenn der Caramel zu fest wird, wieder leicht erwärmen. Die Caramel-Fäden auf der Crème verteilen.