

Rezept

Crema catalana

Ein Rezept von Crema catalana, am 18.04.2024

Zutaten

2 gestrichene EL Speisestärke	½ l Milch
1 Zimtstange	4 Eigelbe
125 g Zucker	½ TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
4 EL Zucker für die Kruste	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Stärke mit 6 EL kalter Milch verrühren. Die restliche Milch mit der Zimtstange in einem Topf einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen.
2. In einem zweiten Topf die Eigelbe und den Zucker mit dem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Milch durch ein feines Sieb dazugießen (die Zimtstange dabei entfernen), die Zitronenschale und die Stärke unterrühren.
3. Den Topf auf den Herd stellen und die Mischung langsam unter ständigem Rühren bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Vorsicht, sie darf nicht kochen! Wenn die Masse leicht sämig wird, in vier feuerfeste Schalen füllen. Die Creme erst bei Zimmertemperatur, dann mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank etwa 2 Std. abkühlen lassen.
4. Zum Servieren den Backofengrill auf 250° erhitzen. Jeweils 1 EL Zucker auf die Creme streuen und unter dem Grill (oben) in 2-3 Min. goldbraun karamellisieren.