Rezept

Einfache Crème caramel

Ein Rezept von Einfache Crème caramel, am 13.06.2025

Zutaten

- **8 EL** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **4** Eier
- ½ l Milch
- **1** Vanilleschote

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Zuerst wird der Karamelsirup gekocht: In einem Töpfchen 4 EL Zucker zerfließen bei schwacher Hitze und ganz leicht bräunen lassen, 2 EL Wasser einrühren, dann schnell runter vom Herd.

2. Den Sirup auf 6 kleine feuerfeste Förmchen (125-150 ml Creme sollten jeweils reinpassen) verteilen, die Förmchen schwenken, damit sich der Guß gleichmäßig auf dem Boden verteilt.

3. Den Backofen vorheizen auf 180 Grad (erst später einstellen: Umluft 160 Grad). Das tiefe Blech vom Backofen (Fettpfanne) mit Wasser füllen und unten einschieben.

4. Die Milch mit der Prise Salz und dem restlichen Zucker in einen Topf geben und langsam erhitzen. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark rauskratzen und mit der Schote in die Milch geben. Kurz aufkochen, Topf dann schnell vom Herd nehmen.

5. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Vanilleschote aus der Milch fischen, einige Löffel der heißen Vanillemilch mit den Eiern verrühren. Dann nach und nach die übrige Milch auch einlaufen lassen, mit dem Schneebesen kräftig unterrühren.

6. Eiermilch in die vorbereiteten Förmchen mit dem Karamelboden gießen. Ins Wasserbad (in der Fettpfanne) stellen, ungefähr 20 Minuten garen, bis die Masse fest wird. Dann Förmchen rausnehmen, erstmal kurz abkühlen lassen und dann im Kühlschrank noch richtig gut durchkühlen lassen (am besten über Nacht).

7. Zum Servieren die Förmchen mit der Unterseite kurz in heißes Wasser tauchen, die Creme außerdem mit einem heiß abgespülten Messer rundum vom Rand lösen und auf Teller stürzen.