

Rezept

Lissabonner Milchcreme

Ein Rezept von Lissabonner Milchcreme, am 10.06.2023

Zutaten

1 kleine Bio-Limette	700 ml Milch (mind. 3,5 % Fett)
1 1/2 Zimtstangen	5 Eigelb (M)
40 g Maisstärke	140 g Zucker

Außerdem

30 g Zucker zum Karamellisieren	Flambierbrenner
--	-----------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Limette heiß waschen, abtrocknen und zwei Drittel der Schale dünn abschälen. 500 ml Milch abmessen und zusammen mit der Limettenschale und dem Zimt in einen ausreichend großen Topf geben und bis zum Siedepunkt erhitzen. Topf von der Herdplatte nehmen und die Milchemischung etwas abkühlen lassen.
2. Eigelbe und Maisstärke in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts verrühren, dann den Zucker hinzufügen und zum Schluss die restliche kalte Milch (200 ml) einrühren.
3. Eventuell Haut von der warmen Milch entfernen. Ein Drittel der warmen Milch portionsweise unter die Eigelbcreme rühren. Dann die gesamte Eigelbcreme in den Topf zur Milch geben und alles unter ständigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen.
4. Sobald die Creme dickflüssig wird und bevor sie Kochblasen bildet, den Topf von der Herdplatte nehmen. Limettenschale und Zimtstangen entfernen, die Creme auf vier Dessertschüsseln verteilen und abkühlen lassen. Den Zucker gleichmäßig auf die Creme in den Schüsseln streuen, mit dem Flambierbrenner karamellisieren und die Creme servieren.