Rezept

Vanille-Crème caramel

Ein Rezept von Vanille-Crème caramel, am 29.04.2024

Zutaten

- **150 g** Zucker
- **300 ml** Milch
- **2** Eier (Größe M)
- Butter für die Förmchen
- **1** Vanilleschote
- **200 g** Sahne
- **2** Eigelb (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 FÖRMCHEN (À CA. 150 ML INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Förmchen dünn mit Butter ausstreichen. 100 g Zucker in einer kleinen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Karamell sofort in die Förmchen verteilen. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Mark, Schote, Milch und Sahne in einen Topf geben. Alles langsam unter Rühren aufkochen und 3 Min. leicht köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Vanilleschote herausfischen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eier, Eigelbe und übrigen Zucker mit dem Schneebesen verrühren. Dann langsam, nach und nach, unter die abgekühlte Milch rühren. Die Eier-Milch-Mischung anschließend durch ein feines Sieb in die Förmchen auf den erstarrten Karamell gießen. Förmchen in ein tiefes Backblech oder einen Bräter stellen und so viel heißes Wasser dazugießen, dass sie gut zur Hälfte im Wasser stehen. Die Cremes im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. garen, bis die Masse vollständig fest ist. Mindestens 3 Std. abkühlen lassen, dann die Cremes an den Rändern mit einem spitzen Messer lösen und auf Teller stürzen.