



Creme Catalana

Die Creme Catalana war bereits im Mittelalter bekannt. Als besondere Spezialität Kataloniens erfreut sie sich als Dessert großer Beliebtheit. Ich mag sie speziell wegen ihres vanilligen und karamelligen Aromas. Die Zubereitung geht zudem recht schnell und einfach. Ausprobieren und genießen.

ZUTATEN

500ml Milch

1-2 Stangen Zimt

Abrieb einer halben Orange

1 Ei

2 Eigelb

50g Zucker

1-2 EL Vanillepuddingpulver

Zucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- In einem kleinen Topf die Milch nur leicht erwärmen, Topf vom Herd ziehen und Zimtstangen sowie Orangenschalen darin für ca. 15 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit in einer separaten Schüssel das Ei mit den beiden Eigelb verrühren. Das Vanillepuddingpulver mit etwas Milch glatt rühren und zu den Eiern geben. Nun mit einem Rührbesen das Ganze schaumig schlagen.
- Nun die Zimtstangen aus der Milch entfernen und langsam die Eier einrühren.
- Den Topf wieder auf den Herd stellen und die Creme langsam, unter ständigem Rühren erwärmen. Darf nicht zum Kochen gebracht werden, da die Eier ansonsten ausflocken.
- Sobald die Creme eine sämige Konsistenz erreicht hat, diese in flache, feuerfeste Schälchen füllen. Zuerst bei Raumtemperatur abkühlen lassen, anschließend für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Vor dem Servieren die Creme Catalana mit Zucker bestreuen und mit einem Flambiergerät karamellisieren. Alternativ das Backrohr auf höchste Stufe der Oberhitze vorheizen und die Creme Catalana im Ofen anbräunen.

Tipp: Anstatt Vanillepuddingpulver könnt ihr auch normales Stärkemehl (Maizena) und eine frische Vanilleschote verwenden.