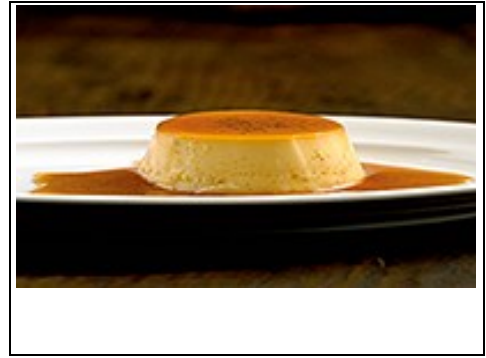


# Rezept August 2014 - Crème Caramel

Dessert



## Zutaten

- 140 g Zucker (WL)
- 1 Vanilleschote (WL)
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 2 Eier
- 2 Eigelb

## So geht's

1. 100g Zucker bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. 60ml warmes Wasser (Vorsicht: es spritzt) bei milder Hitze unter Rühren kochen, bis sich der Caramel aufgelöst hat.
2. Caramel zügig in 6 ofenfeste Formen (à150ml) verteilen. Formen dabei schwenken, in eine Auflaufform stellen und 30 Min. kalt stellen.
3. 1 Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen, 250ml Milch und 250ml Sahne mit der Vanilleschote und -mark aufkochen. 40g Zucker darin auflösen. Milchmischung 10 Min. beiseite ziehen lassen.
4. 2 Eier (Kl. M) und 2 Eigelb verrühren. Vanilleschote aus der Milchmischung nehmen. Milchmischung mit den Eiern verrühren. In die vorbereiteten Formen gießen.
5. Kochendes Wasser 2cm hoch in die Auflaufform gießen. Crème Caramel im heißen Ofen bei 180° (Umluft nicht empfehlenswert) im unteren Drittel 40 Min. stocken lassen. Förmchen 2 Std. kalt stellen, stürzen und servieren.

**- Rezept August 2014 -**