

Crema catalana bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 l Milch, 1 Zimtstange, 1 mittelgroße Zitrone (Schale), 3 Eigelb, 150 gr Zucker, 4 feuerfeste Schalen.

Die Zubereitung:

Die Zitronenschale in einer Spirale abziehen.

Die Milch, die Zimtstange und die Zitronenschale bei mittlerer Flamme zum Kochen bringen. Abkühlen lassen. Die drei Dotter mit 100 g Zucker schaumig rühren. Die Zimtstange und die Zitronenschale aus der Milch entfernen, nach und nach die Dotter-Zucker-Masse in die Milch rühren und bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Creme beginnt, dick zu werden. Die Creme nun in kleine feuerfeste Schalen geben und abkühlen lassen, dann für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Schalen aus dem Kühlschrank nehmen und die Crema catalana mit dem restlichen Zucker bestreuen. Kurz unter dem heißen Grill karamellisieren lassen.