

Klaus-Werner Wagner´s Rezeptarchiv
Crema Catalana, aromatisiert

Zutaten:

600 ml Milch,
80 g Zucker,
30 g Speisestärke,
3 Eigelb (Kl. M),
4 EL brauner Zucker

Aromaten: Zu diesen Grundzutaten passen die folgenden Aromaten,
1 TL Szechuanpfeffer,
oder 80 g Mohn Saat gekocht,
oder 1 TL Ingwer gerieben,
oder 4 cl Mandellikör.

Zubereitung:

500 ml Milch und eines der Aromaten bei schwacher Hitze köcheln lassen. 100 ml Milch mit der Speisestärke und den Eigelben in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen, in die leicht kochende Aromatenmilch geben und unter ständigem Rühren eine Minute kochen lassen. Die fertige Creme in feuerfeste Formen geben und etwas abkühlen lassen.

Den braunen Zucker auf die Creme streuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.