

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv  
Katalanische Crème  
Crema Catalana

**Zutaten:** 500 ml Vollmilch, 1 Vanilleschote, 1 Priesse Zimt, 2 Eier, 4 Eigelb, 80 g Zucker

**Zubereitung:** Die Milch mit dem Vanillemark, der Vanilleschote und dem Zimt vorsichtig zum Kochen bringen und neben dem Herd ca. 30 Minuten ziehen lassen. Eier, Eigelb und Zucker innerhalb von ca. 15 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen. Die Milch in dünnem Strahl in die Eiercreme rühren. Die Milch- Eiercrememischung über dem Wasserbad in ca. 10 Minuten mit dem Schneebesen zu einer dickflüssigen Creme schlagen. Die fertige Vanillecreme in Portionsschälchen füllen und abkühlen lassen. Den restlichen Zucker mit knapp 125 ml Wasser bei geringer Hitze solange kochen, bis eine braune Karmelsoße entsteht. Die Karmelsoße heiß über die Vanillecreme giessen und abkühlen lassen.