

# Crema Catalana

Der spanische Dauerbrenner

## Zutaten

550g	Rahm
250g	Milch
1Stk.	Zimtstange
1Stk.	Zitronen, Zeste
1Stk.	Orangen, Zesten
160g	Eigelb
125g	Zucker
25g	Maizena

## Servier-Tip

Zur cremigen Süßspeise passen fast alle Beerensorten aber auch Orangen, frisch, oder als Kompott

## Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 25 min  
Kühlen: ca. 2 h

Alle Zutaten in einen Topf geben, gut verrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen. 1 Minute kochen lassen, damit die Stärke bindet. Zimtstange entfernen, mit einem Stabmixer aufmixen, in backfeste Formen abfüllen und kühl stellen (kleine Kokotten, Souffleeformen). Erst abdecken, wenn komplett ausgekühlt, bildet sonst Kondenswasser, welches das Caramelisieren unmöglich macht. Erst kurz vor dem Servieren mit Rohzucker mittels Bunsenbrenner abflämmen.

Weitere Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipp](http://www.lifechannel.ch/kochtipp)