

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Gebrannte Creme**

123rf



**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- 100 g Zucker und 50 g Wasser in eine Pfanne geben und langsam karamellisieren
- Mit 400 g Milch den Karamell ablöschen und leicht kochen, bis der Karamell vollständig aufgelöst ist
- Das Maizena und die restliche Milch mischen
- Die Eigelbe mit Zucker und einer Prise Salz mischen und mit einem Mixer schaumig rühren
- Die Maizena-Milchmasse unter die Eimasse rühren, danach die heisse Karamellmilch unterrührend zur Eimasse giessen
- Nun alles zurück in die Pfanne giessen und unter ständigem Rühren zum Siedepunkt bringen, bis die Creme zu binden beginnt
- Die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel passieren
- Eine Klarsichtfolie auf die Creme legen, um eine Haut auf der Creme zu verhindern
- Vor dem Servieren den Vollrahm steifschlagen und unter die Creme mischen

Zutaten

100 g	Zucker
50 g	Wasser
500 g	Milch
15 g	Maizena
4	Eigelb
30 g	Zucker
200 g	Vollrahm
etwas	Salz