



Karamellcreme

● Zutaten:

150 Gramm	<i>Zucker</i>
1	<i>Vanilleschote</i>
2	<i>Eier</i>
2	<i>Eigelb</i>
1/2 Liter	<i>Milch</i>
4 Flan - Förmchen oder kleine Tassen	
Pergamentpapier (Backpapier)	

● Zubereitung:

1. die Förmchen oder Tassen mit einem Pinsel einölen und im Backofen leicht erwärmen
2. den Backofen dann auf 175° C vorheizen.
3. 100 g Zucker mit 4 EL Wasser in eine kleine Pfanne geben und auf größter Stufe zum Kochen bringen
4. sobald das Wasser verdunstet ist, beginnt der Zucker zu schmelzen und karamellisiert
5. wenn er goldgelb ist, sofort in die vorbereiteten Förmchen verteilen
6. die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark heraus kratzen
7. das Mark mit den Eiern, dem Eigelb und dem restlichen Zucker verrühren
8. die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote langsam erhitzen, bis sie kocht
9. dann nach und nach unter die Eier rühren
10. die Förmchen in ein warmes Wasserbad stellen und die Eiermilch hinein gießen
11. dann die Förmchen mit Pergamentpapier abdecken und in den vorgeheizten Backofen schieben
12. 1 Stunde backen, bis die Creme fest ist
13. die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen
14. zum Stürzen die Creme mit einem spitzen Messer vorsichtig am Rand der Form entlang ablösen
15. auf flache Dessertteller stürzen