

Creme Caramel

Rezept von Karola und akapuma

<http://akapuma.info>

Creme Caramel ist ein Nachtisch. Er macht zwar etwas Arbeit, ist aber auch sehr lecker! Man benötigt folgende Zutaten:

150g Zucker

500ml Milch

4 Eier Größe M. Wer nur eine Packung L-Eier hat, sucht sich mit einer Waage die 3 schwersten heraus.

1 reichlich große Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker. Nicht zu verwechseln mit Vanillinzucker. „Echter“ Vanillezucker ist dunkel.

½ Tasse Wasser

1 Teelöffel Essig

etwas Butter

Zuerst benötigt man Tassen, in die die Creme Caramel gefüllt werden soll. Wir verwenden 5 Tassen mit einer Füllmenge (bis zum Rand) von je etwa 220ml. Die Tassen sollten also zusammen etwa 1100ml fassen. Diese werden mit Wasser gefüllt und in einen Topf mit gewölbtem Glasdeckel gestellt. Dann wird in den Topf soviel Wasser gegeben, bis die Tassen etwa zu $\frac{3}{4}$ drin stehen. Dann werden die Tassen herausgenommen und geleert. (Tip: wer die Creme öfter zubereiten möchte, mißt nun die verbliebene Wassermenge ab. Beim Nächsten mal kann direkt die so ermittelte Wassermenge in den Topf gegeben werden. Bei uns sind es 1,8l).



Nun werden 75g Zucker in eine Edelstahl-Stielkasserole gegeben. Dann werden weitere 75g Zucker abgemessen. Der Topf wird auf ein Kochfeld gestellt. Dieses sollte im Durchmesser etwas größer als der Topf sein. Daneben legt man ein sehr nasses, sorgfältig gefaltetes Spültuch und eine hitzefeste Unterlage. Daneben kommt der Zucker sowie eine halbe Tasse Wasser (ca. 125ml) mit einem Teelöffel Essig (im Bild nicht zu sehen). Nun wird die Kochplatte auf die höchste Stufe gestellt. Der Zucker wird ständig gerührt. Sobald er geschmolzen ist, wird die Stielkasserole ein wenig angehoben, so daß sie nicht mehr auf der Platte steht. Dann wird die Stielkasserole ständig über der heißen Platte geschwenkt und der Zucker schnell mit einem Löffel gerührt. Das wird so lange fortgesetzt, bis sich auf der Oberfläche des nun karamelisierten Zuckers hellere Schlieren bilden. Jetzt wird der Topfboden auf dem feuchten Spültuch etwas abgekühlt,



damit der karamelisierte Zucker nicht doch noch aufschäumt. Dann wird der Topf auf die hitzefeste Unterlage gestellt und die restlichen 75g Zucker werden untergerührt. Durch das Abkühlen wird die Masse fest. Nach kurzem Abkühlen von ca. 1 Minute wird das Essigwasser hinzugegeben. Das ganze wird dann (auf einer Platte der richtigen Größe) kurz aufgekocht und dann leicht köcheln gelassen. Dabei kommt ein Deckel auf den Topf, der Löffel kann im Topf bleiben. Gelegentlich wird umgerührt, damit sich die Caramelmasse auflöst.

Nun werden die Eier ohne Schale mit einer nicht zu kleinen Prise Salz in ein hohes Rührgefäß (min. 1 Liter Füllmenge) gegeben und mit dem Mixer gerührt. Der Mixer darf nur auf kleinster Stufe betrieben werden, damit nicht allzu viel Schaum entsteht.

Jetzt werden die Tassen von innen gründlich dünn gebuttert, z.B. mit einem Papierküchentuch. Weiterhin werden in einem Meßbecher bereits jetzt 500ml Milch abgemessen.

Nun dürfte sich die Caramellmasse aufgelöst haben. Wir entfernen den Deckel vom Topf und lassen die Flüssigkeit kräftig kochen, damit überschüssiges Wasser verdampft. Je mehr Wasser verdampft ist, desto mehr schäumt es. Dann muß auch häufiger gerührt werden. Man läßt das Caramel so lange kochen, bis es beim Rühren nur noch aus grobem Schaum zu bestehen scheint. Dann wird es von der Platte genommen. In jede der Tassen wird etwa ein Teelöffel



gegeben. Wenn das Caramel in der Tasse abkühlt, wird es von der Konsistenz her dick-zäh bis fest. Dann wird der Topf wieder auf den Herd gegeben und die Milch wird eingerührt. Dabei muß insbesondere am Anfang schnell gerührt und die Milch langsam hinzugegeben werden. Jetzt wird das Tütchen Vanillezucker hinzugegeben und umgerührt. Das ganze bringt man nun zum Kochen. In der Zwischenzeit wird das Wasser im großen Topf zum Kochen gebracht. Weiterhin werden die Eier nochmals auf kleinster Stufe geschlagen.



Die Eier auf kleinster Stufe schlagen. Dann die Caramelmilch langsam hinzugeben. Diese dabei gelegentlich umrühren, damit sich die Vanillestückchen nicht absetzen. Anschließend noch kurz weiterschlagen und die Flüssigkeit gleichmäßig auf die Tassen verteilen. Hierzu am besten zuerst den Schaum mit einem Löffel zurückhalten und am Schluß gleichmäßig auf die Tassen verteilen. Auch hier muß gelegentlich umgerührt werden, damit die Vanillestückchen nicht im Rührgefäß zurückbleiben. Dann werden die Tassen für 45 Minuten in das jetzt kochende Wasser gegeben. Der Topf dabei wird mit dem Glasdeckel verschlossen.



Das Wasser wird nur kurz leicht kochen gelassen. Dann wird die Hitze so reduziert, daß nur noch gelegentlich Blasen im Wasser aufsteigen. Nach ca. 15-25 Minuten beginnt sich die Oberfläche der Creme Caramel leicht nach oben zu wölben. Dann wird der Herd ausgeschaltet, der Topf aber weiter für den Rest der insgesamt 45 Minuten auf dem Herd belassen. All das wird durch den geschlossenen Glasdeckel beobachtet. Nach Ablauf der 45 Minuten werden die Tassen dem Topf entnommen und abkühlen gelassen. Wenn sie abgekühlt sind, werden sie mit Frischhaltefolie abgedeckt und mindestens für 12 Stunden, besser aber für 24 Stunden in den Kühlschrank gegeben. Dann wird die Creme Caramel auf kleine Teller gestürzt. Eventuell muß sie dafür am Rand etwas eingeschnitten werden.

Und hier ist das Ergebnis =>

Guten Appetit wünschen

Karola und akapuma

