

Katalanische Creme

Für zwei Personen

3 Eier	250 ml Milch	100 g Zucker
20 g Speisestärke	1 unbehandelte Zitrone	1 Stange Zimt
5 EL Zucker		

70 Gramm Zucker mit 100 Millilitern Milch vermengen. Die Schale der Zitrone abreiben und mit der Zimtstange zu der Milch geben und aufkochen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb schaumig rühren. Anschließend die restliche Milch und die Speisestärke hinzufügen. Das Ganze mit in die kochende Milch geben und noch einmal unter ständigem Rühren eine Minute lang aufkochen. Die Crème in Keramikschalen geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Abschließend mit dem übrigen Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Jürgen Kobusch am 29. Februar 2012