

Crema Catalana

Für 4 Personen

4 spanische Tonschälchen	1 Küchen-Bunsenbrenner	750 ml Milch
50 g Zucker	1/2 Zitrone (Abrieb)	50 g Speisestärke
6 Eigelb	4 EL brauner Rohr-Zucker	

375 ml Milch mit Zucker und Abrieb von der Zitrone in einem Stieltopf erhitzen. Die Stärke mit der restlichen Milch und den Eigelb glatt rühren.

Eiermilch zur heißen Milch geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis eine dickliche Creme entsteht (die Creme darf auf keinen Fall kochen!).

Dann den Topf vom Herd nehmen, die Creme in 4 feuerfeste Dessert-Schalen verteilen und abkühlen lassen.

Je 1 EL Rohrzucker gleichmäßig auf die Crema Catalana streuen. Mit einer Lötlampe den Zucker karamellisieren und servieren.

Björn Freitag am 22. Oktober 2022