

Crema Catalana aus dem Thermomix



© Crema Catalana - Rezepte mit Herz



30 Min. + Wartezeit



leicht



4 Portionen

Himmlisch cremig und herrlich süß - Crema Catalana wie in der Bodega.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	500 g	Milch
<input type="checkbox"/>	5	Eigelb
<input type="checkbox"/>	80 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	20 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>	1/2	geriebene Tonkabohne (alternativ Mark einer Vanilleschote)
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>		Abgeriebene Schale 1/2 Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	1	Zimtstange
<input type="checkbox"/>	100 g	brauner Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

- Schmetterling in den Mixtopf einsetzen. Milch, Eigelbe, Zucker, Stärke, Tonkabohne sowie Salz in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 4 mischen.
- Zitronenschale und Zimtstange dazugeben und 13 Min./90 °C/ Linkslauf/Stufe 2 kochen. Anschließend 2 Min./ Stufe 2 ohne Temperatur weiter verrühren.
- Schmetterling herausnehmen, Zimtstange entfernen und Masse 10 Sek./Stufe 7 aufschäumen. Crema in kleine, flache Schälchen füllen und abkühlen lassen.
- Vor dem Servieren braunen Zucker gleichmäßig auf der Crema verteilen und mit einem kleinen Flambierbrenner (oder unter dem heißen Backofengrill) karamellisieren lassen. Lauwarm oder kalt servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 340 kcal 8 g E - 10 g F - 56 g KH