

Zutaten

- 600 ml Vollmilch

Dessert

Crema Catalana: (0,1 l Milch pro Person)

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für die cremige Crema Catalana. Kochen Sie mit uns und genießen Sie die süße Versuchung! Jetzt bei Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Die Stärke und die Eigelb mit etwas kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit der Zimtstange und den Zitronenzesten aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen, anschließend passieren. Die angerührte Stärke zur kochenden Milch geben. Nochmals aufkochen lassen, bis die Stärke bindet. Dann die Crema vom Herd nehmen und in feuerfeste Förmchen abfüllen. Vor dem Servieren mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.