

Zutaten

- 600 ml Vollmilch

Dessert

Crema Catalana

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Crema Catalana. Lassen Sie sich inspirieren und zaubern Sie dieses köstliche Dessert! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Mondamin mit etwas kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit der Zimtstange und den Zitronenzesten aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen, dann passieren. Die Milch erneut aufkochen lassen und mit der angerührten Stärke abbinden.
2. Nun unter ständigem Rühren das Eigelb hinzugeben und den Topf vom Herd nehmen.
3. Die Crema Catalana in Förmchen füllen und kaltstellen. Vor dem Servieren, mit braunem Zucker bestreuen und einem Bunsenbrenner karamellisieren.