

# Crème Catalane

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 3 Eigelb
- 70 g Zucker
- 330 ml Milch
- 1 EL Maismehl
- 4 EL Rohrzucker



## Zubereitung:

1. Die Zitrone 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren und die Hälfte der Schale reiben.
2. Die Vanilleschote längs aufschneiden.
3. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und die Vanilleschote dazugeben. Wenn die Milch droht überzukochen, den Topf vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen.
4. Anschließend durch ein Sieb gießen, die Eigelb dazugeben und gut verrühren, bevor der Zucker und die Zitronenschale untergerührt werden.
5. Maismehl mit etwas Milch vermischen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
6. Die Mischung in die Milch geben und langsam erwärmen, bis sie anfängt zu kochen.
7. Die Creme auf 4 Schälchen verteilen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. Kurz vor dem Servieren den Backofen auf Grillposition stellen, die Creme mit Rohrzucker bestreuen und 2 Minuten backen, bis der Zucker karamellisiert ist.
9. Damit die Creme noch sahniger wird, kann das Maismehl durch 8 TL Milch und 250 ml Sahne ersetzt werden. Bei 150 °C 10 Minuten backen.



von Claudia Kühn + Dirk Linke