

Creme Catalana

Zutaten für 6 Portionen

- 750 ml Milch
- 1 Zimtstange
- ½ Zitrone (geriebene Schale davon)
- 6 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Maisstärke
- 6 EL brauner Zucker



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Milch mit der Zimtstange und der geriebenen Zitronenschale in einen Topf. Koche sie kurz auf und lass sie 5 Minuten ziehen. Entferne dann die Zimtstange.
2. Schlage die Eigelb mit dem Zucker, Salz und der Maisstärke schaumig. Das geht ganz einfach mit einem Schneebesen.
3. Gieße die aufgeschlagene Eiermasse nach und nach in die heiße Milch. Koche sie unter beständigem Rühren nochmal 1 Minute auf.
4. Verteile die Crema auf 6 Förmchen und stelle sie bis zum Verzehr in den Kühlschrank.
5. Streue direkt vor dem Servieren einen Esslöffel braunen Zucker auf jedes Schälchen. Karamellisiere ihn mit einem Bunsenbrenner. Geh dabei in kreisenden Bewegungen über das Dessert. Die Hitze wirkt nach, daher solltest du nicht zu lange auf einer Stelle bleiben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

