

Crema Catalana



Zutaten:

150ml Milch
125g Sterzinger Naturjoghurt
250ml frische Sahne
1 Zimtstange
Zitronenabrieb einer halben Zitrone
50g + 50g Zucker
4 Eigelb
50g Maisstärke
2 EL Rohrzucker

Zubereitung:

Milch, Sahne und Joghurt zusammen mit der Zimtstange, 50g Zucker und dem Zitronenabrieb zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eigelb mit 50g Zucker und der Maisstärke aufschlagen bis es eine schöne homogene und fluffige Masse ergibt. Zimtstange aus der Milch nehmen und die Masse langsam in die Eier-Zucker-Mischung einfließen lassen.

Die Masse zurück in den Topf geben und für 5-6 Minuten vorsichtig aufkochen lassen. Alles auf vier kleine, feuerfeste Formen aufteilen und langsam abkühlen lassen. Sobald die Creme komplett ausgekühlt ist, etwas Rohrzucker auf der Oberfläche der Creme verteilen und mit den Bunsenbrenner oder der Grillfunktion den Zucker karamellisieren.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

