

# Hier und heute



## Crema-Catalana-Tarte

Marcel Seeger bringt Spanien auf die Kaffeetafel. Unser Konditormeister zeigt, wie Sie das beliebte Dessert „Crema Catalana“ in die Kuchenform bringen und mit einer knackigen Karamellschicht überziehen.

## Das Rezept

von Marcel Seeger, für eine Tarteform von 26 cm Durchmesser

## Der Mürbeteig

- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei (Größe M)
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl, Typ 550
- 30 g gemahlene Mandeln

## Zubereitung

Butter, Puderzucker, Vanillemark und Salz vermischen. Das Ei unterarbeiten.

Zuletzt die mit dem Mehl gemischten, gemahlene Mandeln zufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

Fertigen Teig für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. Tarteform mit etwas weicher Butter einfetten.

Nach der Kühlphase den Mürbeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig rund ausrollen, sodass er etwas größer ist als die Tarteform. Dann in die Form legen und gut andrücken. Über den Rand stehenden Teig abschneiden.

**Tipps:** Alternativ können Sie auch zunächst einen Boden in der Größe der Form ausrollen und rund ausstechen. Diesen dann in die Form legen und aus dem restlichen Teig eine Rolle formen. Die Rolle in die Form legen und mit den Fingern den Rand an der Innenseite der Form hochdrücken.

Den Mürbeteig mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft. Dann in der Form im vorgeheizten Backofen bei 180° C Umluft zwölf bis 15 Minuten backen.

## Tipps

Zusätzlich können Sie auf den Teig ein Stück Backpapier legen und dieses mit Hülsenfrüchten oder Pflaumenkernen beschweren.

Wer mit Hülsenfrüchten backt, sollte sie nach der Hälfte der Backzeit nebst Backpapier entfernen und den Kuchenboden dann zu Ende backen.

## Die Creme für die Füllung

- 140 g Sahne
- 240 ml Milch
- Schalenabrieb einer ½ Bio-Orange

- Schalenabrieb einer ½ Bio-Zitrone
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 5 Eigelbe (Eier Größe M)
- 40 g Zucker
- 10 g Speisestärke

### **Zubereitung**

Die Sahne mit der Milch aufkochen. Zimt, Salz, Vanillemark und Schalenabrieb der Zitrone und Orange unterrühren. Alles circa 30 Minuten abgedeckt stehen lassen, damit die Gewürze in der warmen Flüssigkeit das Aroma entfalten.

In der Zwischenzeit die Eigelbe mit Zucker und Stärke in einer Schüssel glatt rühren. Die Sahne-Milchmischung durch ein feines Sieb gießen. Nun nach und nach unter ständigem Rühren zu der Eigelbmischung geben und alles zusammen glattrühren.

Die Creme unter ständigem Rühren ein letztes Mal aufkochen und etwa eine Minute durchkochen lassen.

Die fertige Creme in die Tarteform auf den gebackenen Mürbeteigboden geben und glattstreichen.

Für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden kann.

**Tipp:** Übriggebliebenes Eiweiß lässt sich gut einfrieren oder für Baiser verwenden.

### **Zutaten Fertigstellung**

- etwas brauner Zucker

### **Zubereitung**

Den braunen Zucker als dünne Schicht auf der Oberfläche der durchgekühlten Tarte verteilen und mit einem Küchenbrenner (Flambier-Brenner) an der Oberfläche karamellisieren.

Gutes Gelingen!