

Informationen zur Sendung vom 13.06.2023

Crème Caramel

Von Ulla Scholz

Zutaten (für ca. 8 Portionen)

4 ganze Eier
2 Eigelbe
650 ml Milch
50 g Zucker
1 Vanilleschote
Salz

Außerdem

Schlagsahne zum Garnieren
Frische Beeren nach Gusto
Essbare Blüten

Karamell

140 g Zucker
40 ml Wasser

Zubereitung

Die Milch mit dem Zucker in einen Topf geben. Die Vanilleschote auskratzen und unter die Milch rühren. Alles erhitzen und wieder abkühlen lassen. Die Eier in eine Schüssel füllen und sorgfältig verrühren.

Für die Karamell-Schicht den Zucker in einem Topf vorsichtig schmelzen. Er ist genau richtig, wenn er eine goldbraune Farbe angenommen hat. Nun mit Wasser ablöschen und weiterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Den Karamell auf den Boden der Förmchen gießen. Diese kurz in den Kühlschrank stellen, dann wird der Zucker härter.

Die Eier und die Milch verrühren und anschließend durch ein Sieb streichen. Das Eier-Milch-Gemisch bis zum Rand in die vorbereiteten Förmchen gießen. Einen passenden Topf, eine Schale oder ein Blech mit hohem Rand auswählen und die Förmchen darauf platzieren.

Die Crème auf mittlerem Einschub in den Backofen stellen und so viel Wasser angießen, dass sie bis zur Hälfte in Flüssigkeit stehen. Bei 140 Grad – circa 45 Minuten – im Wasserbad garen.

Die Crème ist fertig, wenn sie sich auf Druck fest anfühlt. Aus dem Wasserbad heben, abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Anrichten

Geschlagene Sahne in einen Spritzbeutel füllen und Beeren, Minzblätter und Blüten vorbereiten. Mit einem Messer am Rand einer Form entlang gehen und die Crème lösen. Auf Portionsteller stürzen und rundum mit Sahnetupfern, Beeren und Blumen garnieren.

Informationen zur Sendung vom 13.06.2023

Crème Caramel

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Die häufigsten Fehler vermeiden

Eine Crème Caramel wird im Gegensatz zur Crème Brûlée – ganz klassisch – nicht mit Sahne, sondern nur mit Vollmilch zubereitet.

Zu keinem Zeitpunkt dürfen Eier oder Milch mit dem Schneebesen geschlagen werden. Ansonsten bilden sich später Luftblasen in der Masse, die die glatte Konsistenz stören und als Fehler gewertet werden.

Damit die Crème samtig schmeckt, wird sie vor dem Pochieren durch ein feines Sieb gestrichen. So verbinden sich Ei und Milch optimal.

Die Crème darf im Wasserbad niemals stark kochen. Das Kochen erzeugt auch Luftblasen. In alten Rezepten wird auf den Boden des Wasserbads noch eine Lage Zeitungspapier unter die Förmchen gelegt, um die Hitze abzdämpfen. Etwas Geduld zahlt sich später aus: Besser bei 120 Grad drei bis vier Stunden im Ofen lassen, als für 25 Minuten bei 180 Grad garen.

Karamell-Herstellung

Hier eignet sich Haushaltszucker gut. Wenn er im Topf geschmolzen wird, niemals weggehen und alles im Auge behalten. Verbrannter Zucker ist nicht mehr zu retten – dann bitte neu starten. Geschmolzener Zucker ist unglaublich heiß. Nicht hineinfassen und mit dem Finger probieren!

Es gibt viele Wege, einen Karamell herzustellen. Manche schmelzen zunächst den Zucker und gießen dann ein wenig Wasser an. Andere setzen den Zucker mit ein wenig Wasser auf und kochen das Gemisch so lange, bis es goldbraun aussieht.

In Frankreich wird oft der Zucker nur geschmolzen und dann blitzschnell in vorgewärmte Förmchen gegeben und geschwenkt. Im Grunde ist es egal, ob der Zucker sich gleichmäßig auf dem Boden verteilt. Durch das Erhitzen im Wasserbad geschieht das später von allein.

Praktisch, preiswert und haltbar

Gut abgedeckt können Sie eine Crème Caramel bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahren. Sie ist ideal für Party und Picknick, da sie sich in den Formen gut transportieren lässt. Zur Not wird sie dann nicht gestürzt, sondern aus den Förmchen gelöffelt. Die flüssige Karamellsauce befindet sich nun unten am Boden.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz