

CREMA CATALANA

CREMA CATALANA

Crema Catalana macht süchtig. Mich zumindest - augenblicklich. Am liebsten mag ich die von [Herbert Beltle](#), mit Blaubeeren in Cassis... die ist einfach zu gut um wahr zu sein. In meinem Kochbuch von [Omar Allibhoy](#)* habe ich dann aber auch ein passendes Rezept für Zuhause gefunden. Im Vergleich zu der (aus meiner ganz persönlichen Sicht) deutlich einfacheren Crème Brûlée muss man hier mutig sein. Kocht man die Creme, dann gerinnt das Ei, ist man mit Hitze und Dauer zu zaghaft, dann löst sich das Maismehl nicht auf. Es braucht also viel Fingerspitzengefühl, aber dann wird man mit einer tollen Crema Catalana belohnt. Und weil die vegetarisch ist und gleich zwei Mal mit C anfängt schicke ich sie bei [Melli von der Tomateninsel](#) mit auf die kulinarische Reise durch das Alphabet. Jetzt aber genug der vielen Worte - hier kommt das Rezept!



ZUTATEN FÜR 6 SCHÄLCHEN:

400ml Milch

200g Creme Double

etwas Zitronen- und Orangenzeste (3 Streifen)

1 Zimtstange

7 Eigelb

80g Zucker

20g Maismehl

4 EL Zucker zum karamellisieren, ich nehme immer Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Die Milch mit der Creme Double aufschlagen und die Zimtstange, die Zitronen- und die Orangenzesten dazu geben. In einem kleinen Topf erhitzen bis die Milch dampft und dann den Topf vom Herd nehmen. Mit Frischhaltefolie bedecken und 1 Stunde ziehen lassen.

Die Eier trennen und die Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Maismehl in einem kleinen Topf 3-4 Minuten lang aufschlagen bis sie hell sind. Die Milch durch ein Sieb gießen und langsam unter die Eicreme rühren.



Die Masse im Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und dann für 7-8 Minuten immer wieder mit einem

Holzspatel umrühren. Erst wenn die Creme eine dickliche Konsistenz bekommt und einen deutlichen Film auf dem Holzspatel hinterlässt wird der Topf wieder vom Herd genommen.

Die dicke Creme auf passende Schälchen verteilen, bei Raumtemperatur abkühlen lassen und dann bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.



Kurz vor dem Servieren wird die Crema Catalana mit Zucker oder Puderzucker bestreut...



... und dieser mit einem kleinen Flammbierbrenner karamellisiert.

Genießt dieses cremige Träumchen!



Mit dabei beim Event:

