

# Hier und heute



## Crème Caramel

Matthias Ludwigs widmet sich einem französischen Dessertklassiker: Crème Caramel. Unser Patissier verrät, wie Sie den beliebten Nachtisch so zubereiten, dass er schön stockt und wie man ihn mit Karamell überzieht.

## Das Rezept

(von Matthias Ludwigs für zehn Schälchen à ca. 150ml)

## Zutaten

- 250 g Zucker
- 375 g Sahne
- 375 ml Milch
- 5 Eier
- 3 Eigelbe
- 125 g Zucker

## Zubereitung

Zunächst die 250 Gramm Zucker trocken karamellisieren. Dafür den Zucker in einer dünnen Schicht in einen Topf geben und bei voller Hitze schmelzen lassen. Sobald der Zucker braun ist, einen weiteren Esslöffel zugeben und mit einem hitzebeständigen Silikonschaber unterrühren. Auf diese Weise verfahren, bis der gesamte Zucker karamellisiert ist. Dann den Topf kurz in eine Schüssel mit warmem Wasser stellen, bis das Karamell etwas abgekühlt ist. Den heißen Karamell zügig in hitzebeständige Schälchen verteilen.

Die Sahne mit Milch aufkochen. Eier, Eigelb und den restlichen Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren, dabei die Zutaten nicht zu schaumig aufschlagen. Die heiße Sahne-Milch einrühren und alles durch ein Sieb in einen Messbecher oder anderes Gefäß passieren.

Ein tiefes Backblech für die Standfestigkeit mit Küchenpapier auslegen und die Schälchen mit dem Karamell darauf stellen. Die heiße Crememischung in die Schälchen füllen und das Backblech in das untere Drittel des Ofens stellen. Das Backblech am besten so mit Wasser füllen, dass die Schälchen bis zur Hälfte darin stehen.

Nun im vorgeheizten Backofen bei 140°C Ober-Unterhitze 40 bis 60 Minuten stocken lassen. Um den Garzustand zu testen, den Ofen öffnen und vorsichtig an das Blech tippen.

Schwappt die Creme noch, sollte sie weitergaren.

Sobald sie fertig ist, den Ofen ausstellen, öffnen und die Creme abkühlen lassen.

Die Schälchen mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Crème vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Rand der Form lösen und auf einen Teller stürzen.

Dabei am besten einen tiefen Teller zum Servieren verwenden, damit die Karamellsauce nicht zu sehr verläuft.

## Tipps

- Zu der süßlich-bitteren Crème Caramel passen gut frische Beeren wie z.B. Himbeeren.

# Hier und heute



- Diese Art der Crème Caramel Herstellung lässt sich sehr gut und schnell abwandeln. Vor allem mit Gewürzen. Dazu beispielsweise Vanille oder Sternanis in der heißen Milch-Sahnemischung ziehen lassen, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist. Sehr gut eignet sich auch abgeriebene Schale von Zitrusfrüchten.