

Dessert

Crema Catalana

Zutaten:

300 ml Milch
150 ml Sahne
20 g Speisestärke
3 St. Eigelb
50 g Zucker
0.5 St. Zimtstange
0.2 St. Zitrone
0.2 St. Orange
20 g Zucker, braun

Zubereitung:

Eigelbe mit etwas Milch und Stärke in einer Schüssel gut verrühren. Die Restliche Milch mit Sahne, Zucker, Zimtrinde, Orangen- und Zitronenschale erhitzen. Die aromatisierte, heiße Milch durch ein Sieb in einen neuen Topf passieren und erneut erhitzen. Die Eigelb-Stärke Mischung in die köchelnde Milch geben und unter Rühren so lange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine dickliche Creme entsteht. Die Crema rasch in Schälchen abfüllen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen.