

Crema Catalan

4-Personen

Zutaten:

- 475 - ml Milch
- ½ - Zitrone (nur äusserste Schale davon)
- ½ - Zimtstengel
- 4 - Eigelb
- 3 - EL Zucker
- 1,5 - EL Maizena (Maisstärke)
- etwas - Zucker zum Caramelisieren

- 4 - Tonschalen oder ähnlich feuerfeste Schale

Zubereitung:

Die Milch mit dem Zimtstengel und der Zitrone aufkochen und cirka 10-Minuten ziehen lassen.
Den Zimt und die Zitrone herausnehmen.
Eigelb, Zucker und Maizena mischen und schaumig schlagen.

Die warme aber nicht zu heisse Milch zur Ei-Masse geben und in der Pfanne
Auf mittlerer Hitze vorsichtig erwärmen, bis sich die Masse bindet.

Nicht mehr Kochen!

In ofenfeste Schalen (z.B.Tongefässe) abfüllen und einige Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren jede Portion mit etwas Zucker bestreuen und mit einem
Brenneisen oder Brenner kurz caramolisieren