

So wirds gemacht: Gebrannte Crème Schritt für Schritt

Die Gebrannte Crème, auch Caramelcrème oder Crème brûlée genannt, gehört zu den Klassikern unter den Crèmes. LE MENU zeigt, wie dieses Dessert hergestellt wird. Dank einer übersichtlichen Schritt-für-Schritt-Anleitung mit Bildern gelingt Ihnen dieser Klassiker bestimmt.



1 Zucker mit kaltem Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Köcheln, bis ein braunes Caramel entsteht.



2 Pfanne von der Platte nehmen. Caramel sofort mit heissem Wasser ablöschen und Pfanne zudecken.



3 Pfanne auf die Platte zurückstellen und abdecken. Caramel leicht einkochen, bis es sich gelöst hat.



4 Maisstärke mit Milch in einem grossen Massbecher mit dem Schwingbesen anrühren. Restliche Zutaten dazugeben. Gut verrühren. Dann zum Caramel rühren.



5 Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze kurz vors Kochen bringen. Vanillestängel entfernen.



6 Crème unter Rühren auf Eiswasser oder ins kalte Wasserbad stellen. Unter mehrmaligem Rühren auskühlen lassen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Wir sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10
3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
lemenu.redaktion@swissmilk.ch

Gebrannte Crème (Caramelcrème)

100 g Zucker

0,5 dl Wasser

0,5 dl Wasser, heiss

1 EL Maisstärke

5 dl Milch

1 EL Zucker

3 Eigelb

1 Ei

1 Vanillestängel,
ausgeschabtes
Mark und Stängel

TIPP

■ Milch teilweise durch Rahm ersetzen. So wird die Crème noch feiner.

GEBRANNTÉ CRÈME MIT KARDAMOM – EINE GELUNGENE ÜBERRASCHUNG

Mit wenig Mehraufwand lässt sich der Geschmack der Gebrannten Crème verändern. Aromatisieren Sie die Milch, indem Sie diese mit 6 leicht zerdrückten Kardamom-Kapseln aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Bevor Sie die Milch wie im Rezept beschrieben verarbeiten, lassen Sie sie auskühlen und entfernen Sie die Kardamom-Kapseln.

