



Crema Catalana

6 Portionen

6 Eier

50 g Zucker

750 ml Milch

50 g Speisestärke

1 Biozitrone

1 Zimtstange

4-6 EL Rohrohrzucker

Von der Zitrone die Hälfte der Schale abreiben

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Speisestärke mit 150 ml Milch glatt verrühren

600 ml Milch mit der abgeriebenen Zitronenschale und der Zimtstange aufkochen und vom Herd nehmen. Auf ca. 70° abkühlen lassen. Eigelb und Zucker schaumig aufschlagen. Die mit der Milch verrührte Speisestärke zugeben und verrühren. Dann die heiße Milch zugeben, alles verrühren und in einem Topf unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Die Masse darf auf keinen Fall kochen. Bei Erreichen einer dicklichen Konsistenz vom Herd nehmen und in flache Schälchen füllen. Abkühlen lassen, mit dem Rohrzucker bestreuen und karamellisieren.