



## Benötigte Zutaten

400 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
5 Stück	Eigelb
40 g	Zucker
2 TL	Speisestärke
2 EL	brauner Zucker
	Vanilleschote
	Orangenschalen

## Crema Catalana

Die spanische Version der Crema Catalana ist lediglich mit Milch und einer Zitrusnote versehen und ein einfach zubereitetes Dessert, das garantiert ein Show-Stopper bei jedem Dinner-Abend ist.

### Anleitung

1. Den Backofen auf 130°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Wasser füllen (ca. 2-3 Finger hoch) und in die Mitte des Ofens schieben.
2. Vier feuerfeste Keramik-Backformen mit jeweils ca. 100 ml Fassungsvermögen bereitstellen.
3. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und gemeinsam mit der Schote, der Orangenschale und der Premium Alpenmilch in einen Topf geben und auf dem Herd bei mittlerer Stufe erhitzen.
4. In der Zwischenzeit das Eigelb gemeinsam mit dem Zucker und der Speisestärke hell cremig aufschlagen.
5. Sobald die Milch heiß ist, ein paar Esslöffel unter Rühren zur Eigelb-Mischung geben und gut verrühren. Nun diese Masse zur restlichen Milch geben und ein paar Minuten unter Rühren mitkochen lassen. Die Vanilleschote und die Orangenschale entfernen.
6. Die fertige Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen und im Wasserbad für 40-45 Minuten backen.
7. Nach der Backzeit herausnehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach für weitere 2 Stunden im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen.
8. Die gekühlte Crema Catalana dünn mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren, bis eine knusprige, dunkelbraune Zuckerkruste an der Oberfläche entsteht.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[lawofbaking.com](http://lawofbaking.com)