

ZIMTIGE CREMA CATALANA

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Garen im Wasserbad: ca. 1 Std.

Kühl stellen: ca. 12 Std.

Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 1 dl

| | |
|------|----------------------------------|
| 2 | frische Eigelbe |
| 60 g | grobkörniger Rohzucker |
| 2 dl | Halbrahm |
| 1 dl | Milch |
| 1 | Teelöffel Zimt |
| 2 | Esstöffel grobkörniger Rohzucker |



1 Eigelbe und Rohzucker in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist.

2 Halbrahm und Milch in einer Pfanne unter Rühren aufkochen, von der Platte nehmen. Zimt begeben, unter Rühren in die Eigelbmasse giessen, durch ein Sieb in einen Messbecher geben. Förmchen auf einen Lappen in eine ofenfeste Form stellen, Creme randvoll in die Förmchen giessen, diese einzeln mit Alufolie bedecken.

Garen im Wasserbad: Siedendes Wasser bis auf $\frac{2}{3}$ der Höhe der Förmchen einfüllen, ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens garen (siehe Tipp). Herausnehmen, auskühlen, zugedeckt ca. 12 Std. kühl stellen.

Caramelisieren: Je $\frac{1}{2}$ Esstöffel Rohzucker über die Zimt-Creme streuen. Den Zucker mit einem Bunsenbrenner caramolisieren.

Tipp: Förmchen zugedeckt ca. 25 Min. bei 90 Grad im Miele Steamer oder Dampfgerar garen, dann 5 Min. nachgaren.