

Crème caramel



Karamellcreme

80 g de sucre cristallisé
3 c. à s. d'eau
3 œufs
25 g de sucre semoule
45 cl de lait
1 gousse de vanille
quelques feuilles de menthe

80 g feiner Kristallzucker
3 EL Wasser
3 Eier
25 g Zucker
450 ml Milch
1 Vanilleschote
einige Minzeblätter

Faites chauffer doucement, **en tournant**, le sucre et l'eau.
Quand le sucre est dissous et a pris une couleur caramel, ajoutez une **cuillère à café** d'eau bouillante et versez au fond des ramequins. Laissez prendre.
Fendez et écrasez la gousse de vanille.
Fouettez le sucre semoule avec les œufs.
Faites chauffer le lait **sans bouillir**, puis ajoutez-le peu à peu aux œufs avec la vanille.
Versez dans les ramequins que vous poserez dans un plat à four contenant 2,5 cm d'eau. Faites cuire 50 min. au four (160°C); la crème doit être prise.
Laissez refroidir, puis démoulez sur des assiettes et **décorez** au morceaux de gousse de vanille et de la menthe

Vorsichtig **unter Rühren** den Kristallzucker mit dem Wasser erhitzen.
Sobald der Zucker aufgelöst ist und eine karamellbraune Farbe angenommen hat, **1 TL** kochendes Wasser zugeben und in die Schälchen gießen. Fest werden lassen. Vanilleschote **aufschlitzen** und auskratzen. Zucker und Eier miteinander aufschlagen. Milch **ohne Kochen** erhitzen und nach und nach mit dem Vanillemark zu den Eiern rühren.
In die Schälchen gießen und auf ein mit 2,5 cm Höhe mit Wasser gefülltes Backblech setzen und 50 Min. bei 160°C im Backofen lassen, die Creme sollte fest sein. Kalt werden lassen und auf einen Teller stürzen und mit Vanilleschotenstücken sowie Minzeblättern **garnieren**.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

