

# Crema Catalana

## Ingrédients

- 400g Vollmilch
- 300g Vollrahm
- 1 Prise (oder mehr) Zimtpulver
- 100g Eigelb (5 bis 6 Eigelbe)
- 85g Zucker
- 23g Maisstärke

## Préparation

1. Ich habe bereits mehrere Rezepte für Crème Brûlées gemacht, und diesmal hatte ich Lust, für euch ihre spanische Cousine, die Crema Catalana, vorzuschlagen.
2. Auf den ersten Blick sehen sie sich vielleicht ähnlich, aber es gibt doch einige Unterschiede: Hier wird die Creme im Gegensatz zur Crème Brûlée nicht im Ofen, sondern im Topf mit Maisstärke wie eine Puddingcreme gekocht.
3. Es ist auch keine Vanille enthalten, sondern eine Mischung aus Zimt/Zitrone/Orange, obwohl ihr sie natürlich nach Belieben aromatisieren könnt. Zutaten: Ich habe den Zimt von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Zitronenschalen.
5. Parallel dazu schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke.
6. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit darauf, während Sie gut rühren, dann geben Sie alles wieder in den Topf und lassen es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
7. Wenn die Creme eingedickt ist, geben Sie sie in die Förmchen, glätten die Oberfläche und stellen sie in den Kühlschrank, bis sie vollständig abgekühlt ist.
8. Beim Servieren bestreuen Sie sie mit Kristallzucker und karamellisieren Sie sie mit einem Brenner; lassen Sie die Karamellschicht für ein paar Sekunden kristallisieren und genießen Sie!