

Brönnti Creme



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 15 Minuten abkühlen – 2-3 Stunden kalt stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.	
Kalorien:	370 kcal
Eiweiss:	6 g
Fett:	17 g
Kohlenhydrate:	46 g

Tipps zu diesem Rezept

- Wer die Creme etwas dicker mag, verwendet für 4 Personen 1½ EL Maisstärke.
- Nach Belieben mit geschlagenem Rahm servieren.

Zubereitung

1. Zucker und Wasser auf mittlerer Stufe dunkel caramolisieren. Erst wenn der Caramel ein zweites Mal aufschäumt und etwas blauer Rauch aufsteigt, Pfanne sofort von der Herdplatte ziehen. Pfannenböden kurz in kaltes Wasser tauchen (Vorsicht, zischt stark, und es entsteht Wasserdampf). Ca. 15 Minuten abkühlen lassen.
2. Rahm, Stärke, Eigelb und Salz verrühren. Milch zum Caramel giessen und aufkochen, bis der Caramel aufgelöst ist. Unter Rühren zur Eimasse geben. In die Pfanne zurückgiessen,iterrühren und bis knapp vor den Siedepunkt bringen. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Oberfläche der Creme legen. Creme abkühlen lassen und für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für 9 Portionen

337.5 g	Zucker
2.25 dl	Wasser, heiss
2.25 dl	Rahm
2.25 EL	Maisstärke
4.5	Eigelb à ca. 20 g
2.25 Prisen	Salz
11.25 dl	Vollmilch