

# Crema catalana

Für die spanische Variante der Crème caramel wird der Zucker nicht vor der Zubereitung der Flans karamellisiert, sondern erst unmittelbar vor dem Servieren über die Vanillecreme gestreut und bei starker Hitze kurz goldbraun geschmolzen.

Ergibt 4 Portionen

**¼ l Doppelrahm**

**200 ml Milch**

**½ Vanilleschote oder ½ Teelöffel Vanillepaste  
abgeriebene Schale von ½ Orange**

**1 Prise Zimtpulver**

**5 Eigelb**

**80 g Zucker**

**etwa 50 g grober brauner Rohrzucker zum Karamellisieren**

**1** Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Eine Gratinform mit einer doppelt gefalteten Lage Küchenpapier auslegen.

**2** Doppelrahm und Milch in einen Topf geben. Die längs aufgeschlitzte Vanilleschote mit den herausgekratzten Samen oder die Vanillepaste, die Orangenschale und den Zimt beifügen. Alles aufkochen, dann neben der Herdplatte 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen.

**3** Inzwischen Eigelbe und Zucker verrühren, jedoch auf keinen Fall schaumig schlagen. Die Milch-Rahm-Mischung unter Rühren dazugießen. Entstandenen Schaum mit einem Löffel von der Oberfläche abschöpfen, damit die Creme ganz glatt ist. Die Creme in Soufflécöffeln oder – klassisch – in flache kleine Schalen aus Porzellan oder Steingut füllen. Diese in die vorbereitete Form stellen.

**4** Reichlich Wasser aufkochen und die Förmchen damit umgessen, so dass sie gut zur Hälfte im Wasser stehen. Ein grosses Blatt Alufolie satt über die Formen legen, damit die Creme beim Garen nicht eine zu dicke Haut bekommt.

**5** Die Creme im 150 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille je nach Grösse und Material der Förmchen 30–40 Minuten gar ziehen lassen. Unbedingt eine Garprobe machen: Beim Hineinstecken mit einem spitzen Messer soll dieses sauber bleiben und die Masse fest geworden sein. Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und zugedeckt im Kühlschrank erkalten lassen.

**6** Vor dem Servieren den Ofen auf Grillstufe auf der höchstmöglichen Temperatur vorheizen. Erst wenn die Grillstäbe rot sind – bei manchen Ofenmodellen muss dazu die Tür einen Spalt weit geöffnet werden –, die Oberfläche jeder Cremeportion mit dem Rohrzucker gleichmässig bestreuen. Sofort so nah wie möglich unter den Grill stellen, bis der Zucker leicht karamellisiert ist. Sofort servieren.

---

## Annemarie:

Das Karamellisieren im Ofen steht und fällt damit, dass der Zucker wirklich erst in letzter Sekunde vor dem Überbacken über die Creme gestreut wird, sonst wird er feucht und beim Überbacken nicht richtig braun. Für alle, welche die Crema catalana vor allem wegen der knusprigen Karamellschicht lieben, hat Florina jedoch die Profi-Alternative für das perfekte Gelingen bereit!

## Florina:

Ich verwende stets einen Bunsenbrenner, der effizienter ist als die Grillschlange des Backofens, denn damit kommt die Hitze nur punktuell zum Einsatz. Inzwischen gibt es in Haushaltfachgeschäften und bei Grossverteilern speziell zum Überbacken konzipierte Mini-Bunsenbrenner, die wirklich einfach in der Handhabung sind. Selbstverständlich eignet sich auch der klassische grosse Bunsenbrenner aus dem Baumarkt, er verlangt aber etwas mehr Fingerspitzengefühl und Geschick, da er eine wesentlich grössere Flamme besitzt!

---