



Crema Catalana



- **Küche:** Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m

- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der spanische Klassiker, schnell und einfach gemacht

Zutaten

- 750 ml Milch
- 50 g feiner Zucker
- 1/2 Zitrone, hiervon der Abrieb
- 50 g Speisestärke
- 6 Eigelb
- 4 El brauner Zucker zum Gratinieren

Zubereitungsart

Schritt1

Etwa 500 ml Milch mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb erhitzen.

Schritt2

Die Speisestärke mit etwa 125 ml Milch die glatt rühren und die restlichen Milch mit den Eigelbe „verklappern“.

Schritt3

Zunächst, die Speisestärke zur heißen Milch geben und einmal kurz „aufstoßen“ lassen, ständig rühren.

Schritt4

Dann folgen die Eigelbe, kurz 1 - 2 min., ausgaren lassen, keinesfalls mehr kochen lassen.

Schritt5

Nunmehr alles in möglichst flachen Dessertschalen abfüllen,

Schritt6

(z. B. flache spanische Tonschalen) und

Schritt7

gut auskühlen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Kurz vor dem Servieren auf jedem Schälchen 1 El braunen Zucker gleichmäßig verteilen und mit einem Haushaltslötkolben karamellisieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, klassisch, national, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crema-catalana/>