



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

CAFÉ-CREME-CARAMEL

Süße Karamellcreme – beliebt in Italien und Frankreich.



Zutaten

150 ml	Milch
300 g	Sahne
1	Vanilleschote
80 g	Diamant Brauner Zucker
100 g	Diamant Feinster Zucker
1 TL	Instant-Espressopulver
4	Eier

Zubereitung

1. Milch und Sahne mit aufgeschnittener Vanilleschote aufkochen, vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen.
2. Diamant Brauner Zucker, 70 g Diamant Feinster Zucker und Espressopulver in 4 EL Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen, dann bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Karamell in Förmchen füllen und abkühlen lassen.
3. Backofen vorheizen.
4. Eier und restlichen Zucker in einer Schüssel verrühren, Sahne-Milch durch ein Sieb dazugießen und unterrühren. Creme in die Förmchen füllen.
5. Förmchen in die Fettpfanne des Backofens stellen, diese 1-2 cm hoch mit kochendem Wasser auffüllen.
6. Im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten bei Ober-/Unterhitze 150 °C (Umluft 130 °C) backen, bis die Creme gestockt ist.
7. Förmchen aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen und mit Folie bedeckt mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.
8. Zum Servieren Creme mit einem Messer am Rand lösen und vorsichtig auf Teller stürzen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.