



Crema catalana

Menge	Zutat	Zubereitung
5 100 ml 20 g	Eier Milch Stärke	trennen, das Eigelb in eine Rührschüssel geben mit und schaumig rühren.
400 ml 100g $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$	Milch Zucker Zitrone Vanilleschote	mit und der Schale von (mit dem Sparschäler abgeschält) und der Länge nach aufgeschnitten und ausgekratzt aufkochen. Den Topf vom der Herdplatte nehmen und mit dem Schneebesen die Schaummasse einrühren. Topf wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.
4 EL		Die Creme sofort in 8 feuerfeste Förmchen verteilen und auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.