

## Gebrannte Crème

### Zutaten für 4-6 Personen

300	g	Zucker	Dunkel karamellisieren
1	dl	Wasser	Pfanne vom Feuer nehmen und Zucker mit Wasser ablöschen
3	dl	Milch	
3	dl	Rahm	Dazu giessen, langsam aufkochen und so lange weiter köcheln bis sich der gebrannte Zucker aufgelöst hat
50	g	Maizena	
½	TL	Vanillezucker	
2		Eigelb	
2	dl	Milch, kalt	Maizena, Vanillezucker, Eigelb und Milch mit Stabmixer(!) verquirlen und in kochende Karamellmilch einrühren, nochmals aufkochen. Auskühlen lassen und kühl stellen (kann am Vortag zubereitet werden).
2.5	dl	Rahm	Steif schlagen und mit Schwingbesen unter kalte Crème ziehen.
		<b>Tipp</b>	Crème zum Auskühlen mit Klarsichtfolie abdecken. Folie muss auf Oberfläche aufliegen, so bildet sich keine Haut.
		<b>Servieren</b>	Crème portionenweise mit Rohzucker bestreuen und mit Bunsenbrenner karamellisieren oder mit Zuckergitter dekorieren

