

Gebrannte Creme **(für 4 Personen)**

Zutaten:

- 4 Eigelbe
- 2 EL Maisstärke
- 3 dl Milch
- 160 g Zucker
- wenig Wasser
- 1 dl Milch
- 3 dl Vollrahm

Zubereitung:

Das Eigelb mit Maisstärke und Milch in einer Schüssel gut verrühren. Den Zucker in einer Chromstahlpfanne goldgelb karamellisieren. Vorsichtig erst mit Wasser, dann mit der restlichen Milch ablöschen, dabei ständig rühren (Achtung, das spritzt). Unter Rühren 3 bis 4 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschliessend die Karamellmilch unter ständigem Rühren langsam zur Eigelbmischung geben. Die Creme zurück in die Pfanne giessen und unter ständigem Rühren aufkochen (Vorsicht: max. ca. 80°C, sonst gerinnt das Ei). Die Creme, die nun etwas dicker wird, sofort vom Herd ziehen und in eine Schüssel giessen. Mit Klarsichtfolie - direkt auf die Creme - zugedeckt auskühlen lassen und danach mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank lagern.

Vor dem Servieren den Rahm steif schlagen und unter die kalte Creme mischen (nicht rühren nur darunter ziehen).