



Improvisation ist alles: Crema Catalana (Dessert nach GefÄ¼hl)

Description

Dessert geht immer, oder? Also habe ich heute einen spanischen Nachtisch mitgebracht: Crema catalana. Die kÄ¼stliche Creme bildete den Abschluss eines spanisch angehauchten Kochabends mit lieben Freunden: Nach Tapas und Steak mit runzeligen Salzkruste-Kartoffeln herrschte noch SÄ¼Ä¼“hunger“ öÿ€ , der dringend gestillt werden musste.

Normalerweise halte ich mich beim Backen ungefÄ¼hr ans Rezept. Bei Kuchen soll schlieÄ¼lich die Konsistenz stimmen. Deswegen fÄ¼ge ich gern etwas hinzu, ersetze Zutaten oder tausche aus, benutze aber grundsÄ¼tzlich eine KÄ¼chenwaage. SchlieÄ¼lich macht es einen Unterschied, ob ich 200 oder 300 g Mehl nehme... ihr wisst sicher, was ich meine öÿ .

Anders hier: Wir hatten keine Waage und keinen Messbecher. Na und? Die halben Liter Milch haben wir mit Tassen abgeschÄ¼tzt, die Grammangaben pi mal Daumen per EsslÄ¼ffel dazugerÄ¼hrt...



die Crema Catalana muss abkÄ¼hlen



dicklich wie Pudding: Crema
Catalana



spanisches Dessert: Crema Catalana
Dessert passt immer: Crema Catalana

Recipe Type: Dessert, Pudding

Author: Schokohimmel

... ein einfacher Nachtisch

Ingredients

- 5 Eigelb
- 400 + 100 ml Milch
- 125 g Zucker (wir: deutlich weniger, vielleicht 80 g)

- 35 g Speisestärke
- Zitronenschale
- 1 Stange Zimt
- nach Geschmack: Tonkabohnenabrieb
- Zucker zum Bestreuen

Instructions

1. Den Zucker und 400 ml Milch mit dem Schneebesen in einem Topf vermischen. Die Zitronenschale und die Zimtstange (+ optional Tonkabohnenabrieb) dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen.
2. Topf vom Herd ziehen, Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Die haben jetzt schön Aroma abgegeben.
3. Inzwischen die 5 Eigelb schaumig rühren, die restliche Milch (100 ml) und die Stärke hinzufügen.
4. Den Eigelb-Mix der kochenden/heißeren Milch beimengen und dabei sofort und ständig mit dem Schneebesen rühren, sonst gibt es Rührerlöcher.
5. Alles noch einmal unter ständigem Rühren eine Minute lang auf dem Herd aufkochen. Die Stärke bindet und es entsteht dickliche, puddingartige Creme.
6. Die Masse in vier kleine Keramik-/Auflaufformchen füllen und abkühlen lassen.
7. Vor dem Servieren mit Zucker nach Geschmack bestreuen und (am besten mit dem Bunsenbrenner) karamellisieren. Wir haben die Creme kurz in den Backofen gestellt.

Serving size: 3 – 4 Portionen

Notes

Wir haben bei dem Rezept etwas improvisiert. Wir hatten keine Küchenwaage und haben alles pi mal Daumen abgemessen und abgewogen. Hat geklappt, jedenfalls hat es am Ende geschmeckt! Im Originalrezept sind 125 g Zucker angegeben. Hier haben wir von Vorneherein reduziert. Unser Bunsenbrenner war kaputt und das Karamellisieren im Backofen hat nicht soooo super funktioniert, wie man auf dem Bild erkennt.

...unser Urteil: Das hat hervorragend geklappt! Nur die Karamellschicht ist durch den fehlenden Bunsenbrenner nicht wirklich etwas geworden.

Sei's drum: Die Konsistenz eines cremigen Puddings und die feinen Aromen von Zimt, Zitrone und Tonkabohne auf der Zunge – wir waren rundum glücklich mit dem Dessert.

Lasst es euch schmecken! Übrigens: Die Rezeptgrundlage ist bei [Chefkoch](#) zu finden.

PS: Noch mehr Spanien-, aber vor allem Kuchenhunger? Macht unbedingt den [mallorquinischen Mandelkuchen!](#)

PPS: Pudding-Lust und noch Zutaten aus der Weihnachtszeit im Haus? Probiert den [Marzipan-Pudding](#)

...

Category

1. Dessert

Tags

1. Crema Catalana
2. Dessert
3. Nachtisch
4. Pudding
5. Tonkabohne
6. Zimt
7. Zitrone

Date Created

26. Februar 2017

Author

schokohimmel

default watermark