

CARAMELKÖPFLI



Rezept für 1 Kg (5-6 Portionen)

ZUTATEN

100 g Zucker

600 g Milch
1/2 Vanillestängel längs
aufgeschnitten

6 Eier
100 g Zucker

ZUBEREITUNG

Zucker karamellisieren, d.h. den Zucker in einer Chromstahlpfanne erhitzen, bis er hellbraun wird (Achtung, sehr heiss! Nicht mit dem Finger probieren) und in die Formen geben.

Milch aufkochen und Vanillestängel zugeben.

Eier mit dem Zucker verrühren und die heisse Milch zugeben und verrühren. Die Sauce in die vorbereiteten Formen füllen.

Im Ofen bei 100°C ca. 1 Std. backen, bis die Creme dick wird. Darauf achten, dass die Masse nicht aufkocht, da sonst die Eier gerinnen und das Ganze wie ein Emmentaler aussieht.

Die Caramelköppli kühl stellen und kühl servieren. Zum Servieren stürzen und mit Schlagrahm garnieren.

Kann bei uns im Culinarium gekauft werden!

[Link](#)