



CRÈME CARAMEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Crème Caramel ist in 3 Schritten fertig



10



leicht

Tipps

Crème mit Orangenschale verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS KARAMELL

450 g Zucker

240 ml Wasser

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

125 ml Milch

40 g Zucker

2 cl Rum

ZUBEREITUNG

1. Für das Karamell: Zucker mit Wasser in einen Topf geben und köcheln lassen bis der Zucker goldbraun karamellisiert.
2. Karamell in kleine Förmchen füllen, sodass der Boden bedeckt ist und auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Milch, Zucker und Rum dazumischen und in die Förmchen füllen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen.