



# 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.