



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 10 PORTIONEN

FÜR DAS KARAMELL

900 g Zucker

480 ml Wasser

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

250 ml Milch

80 g Zucker

4 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.