



CRÈME CARAMEL



QimiQ BENEFITS

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



10



easy

Tips

Crème mit Orangenschale verfeinern.

INGREDIENTS FOR 10 PORTIONS

FÜR DAS KARAMELL

900 g Sugar

480 ml Water

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vanilla, room temperature

250 ml Milk

80 g Sugar

4 cl Rum

METHOD

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.