

Crema Catalana mit Tonkabohne

Durch die Nähe zu Spanien ist die Crema Catalana auch in Österreich längst ein beliebter Dessertklassiker. Jetzt gibt es diese wunderbar cremige Spezialität auch in Mexiko – bei Sabines Bakeaway. natürlich mit meiner ganz persönlichen Note: Tonkabohne.

Die zarte Creme mit Zimt, Zitrone und Tonkabohne wird von einer hauchdünnen, goldbraun karamellisierten Zuckerkruste gekrönt. Beim ersten Löffel trifft kühle, cremige Crema auf herrlich knackiges Karamell – genau dieser Kontrast macht sie so besonders.

Zutaten für 8 Portionen

- 12 frische Eigelb (Gr. M)
- 100 g brauner Zucker
- 1,5 l Milch
- 100 g Speisestärke
- 2 Zimtstangen
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- ½–1 Tonkabohne, frisch gerieben
- 8–10 EL Zucker zum Karamellisieren

Zubereitung

1 Milch aromatisieren – am besten am Vortag

1,5 l Milch zusammen mit den Zimtstangen, der abgeriebenen Zitronenschale und der frisch geriebenen Tonkabohne in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen.

Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und anschließend abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

> **Sabines Tipp:** Durch das längere Ziehen können sich die Aromen von Zimt, Zitrone und Tonkabohne wunderbar entfalten. Das macht geschmacklich einen deutlichen Unterschied.

2 Eigelbcreme vorbereiten

Am nächsten Tag die aromatisierte Milch durch ein feines Sieb gießen und die Zimtstangen und Zitronenschale entfernen.

300 ml der Milch abnehmen und mit der Speisestärke gründlich glatt rühren.

Eigelb und 100 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts dickcremig aufschlagen. Die angerührte Speisestärke unter die Eigelbmasse rühren.

3 Creme kochen

Die restliche aromatisierte Milch erhitzen. Die heiße Milch langsam und unter ständigem Rühren in die Eigelbmasse einarbeiten.

Anschließend alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Speisestärke bindet und eine schön cremige, dickliche Konsistenz entsteht.

Wichtig: Die Creme darf dabei nicht kochen, sonst kann das Eigelb gerinnen.

Die fertige Creme auf 8 ofenfeste Förmchen verteilen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend mehrere Stunden, am besten ebenfalls über Nacht, im Kühlschrank durchkühlen lassen.

4 Karamellisieren

Erst unmittelbar vor dem Servieren jedes Förmchen mit etwa 1–1½ EL Zucker bestreuen.

Den Zucker mit einem Küchenbrenner gleichmäßig karamellisieren, bis eine dünne, goldbraune und knackige Karamellschicht entsteht.

> **Sabines Tipp**
> Die Crema Catalana darf ruhig einen Tag vorher vorbereitet werden. Im Kühlschrank kann sie in Ruhe fest werden und die Aromen entwickeln sich noch intensiver.
> Das Karamellisieren dagegen immer erst kurz vor dem Servieren erledigen. So bleibt die Zuckerkruste schön knackig und bildet den perfekten Kontrast zur kühlen, cremigen Crema.