

Crema Catalana

Crema Catalana ist das spanische Dessert überhaupt! Unter einer dünnen Schicht Karamell, verbirgt sich eine mit Zimt und Zitronenschale gewürzte Creme. Der Nachtisch wird dafür traditionell in kleinen Tonschalen flambiert. Der perfekte Abschluss für dein nächstes Tapas-Dinner!



Crema Catalana | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 500 Milliliter Vollmilch | 120 Gramm Zucker | 25 Gramm Maisstärke | 4 Eigelb | 1 Stange Zimt | Schale einer Zitrone



Crema Catalana | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. 100 Gramm Zucker und Eigelb cremig schlagen. 2. Maisstärke mit 50 Milliliter Milch vermischen. 3. Rest der Milch mit der Schale einer Zitronenschale und der Zimtstange erhitzen. 4. Sobald die Milch kocht, diese vom Herd nehmen, Zimtstange und Zitronenschale entfernen und zur Ei-Zucker-Masse geben. 5. Alles vermengen und dann erneut im Topf erhitzen. 6. Aufgelöste Maisstärke durch ein feines Sieb zur Milch geben und die Masse unter Rühren weiter erhitzen, bis sie wieder aufkocht. 7. Herd ausschalten und weiter rühren, bis die Creme eine dickflüssige Konsistenz erhält. 8. Creme in Schälchen füllen und kalt stellen. 9. Sobald die Creme ausgekühlt ist, einen Teelöffel Zucker über jedes Schälchen geben und die Creme mit einem Bunsenbrenner flambieren, bis der Zucker zu einer festen Schicht karamellisiert.

Jetzt noch mehr [spanische Rezepte](#) sowie weitere [Cremes & Süßspeisen](#) entdecken! Probier zum Beispiel mal meinen [spanischen Mandelkuchen](#)!

Nährwerte/Portion: 507 Kalorien | 27,3 Gramm Fett | 59,6 Gramm Kohlenhydrate | 6,1 Gramm Eiweiß