

Karamell-Köpfli

Zutaten: (5-6 Portionen)

4 dl Milch
1 dl Rahm
1 Vanilleschote, aufgeschlitzt
2 ganze Eier
4 Eigelb
120 g Zucker für das Karamell-Köpfli
100 g Zucker für den Karamell

Zubereitung:

Die Milch mit dem Rahm mischen und zusammen mit der aufgeschlitzten Vanilleschote kurz aufkochen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Vanilleschote 15 Minuten lang in der Milch ziehen lassen. Die Schote anschliessend entfernen.

Die feuerfesten Förmchen leicht ausbuttern.

Den Zucker für den Karamell in eine Pfanne geben, etwa 2 EL Wasser dazu geben umrühren und langsam erhitzen bis aus dem Zucker nussbrauner Karamell entsteht. Die Pfanne während des Erhitzens allenfalls etwas schwenken, damit der Zucker gleichmässig karamellisiert. Nicht rühren. Den flüssigen Karamell sofort gleichmässig auf die Förmchen verteilen.

Die Eier und die Eigelb mit dem Zucker mischen. Die leicht abgekühlte Vanille-Milch in einem feinen Strahl dazugeben und die Masse dabei mit einem Schwingbesen sofort gut verrühren.

Die Karamell-Köpfli-Masse jetzt in die Förmchen füllen und diese mit etwas Alu-Folie gut verschliessen.

Die Karamell-Köpfli während 15 bis 18 Minuten im Dampf garen. Dazu eine Pfanne mit etwas Wasser füllen. Die Förmchen auf den Dampfeinsatz stellen. Die Pfanne mit dem Deckel verschliessen und die Karamell-Köpfli garen bis sie stichfest sind.

Die Karamell-Köpfli lassen sich aber auch im Wasserbad pochieren. Dazu die Förmchen in eine feuerfeste Form stellen (Blech oder Gratin-Form mit hohem Rand) und diese mit kochendem Wasser so füllen, dass die Förmchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Alles zusammen in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen stellen (zweitunterste Rille) und etwa 30 bis 45 Min. pochieren, bis die Karamell-Köpfli stichfest sind. Das Wasser darf dabei nicht kochen.
