

## Caramelcreme (Brönnti Creme)

🕒 20 Min. + 2 Std. kühl stellen + 5 Min. backen  glutenfrei

Für 4 Schälchen von je ca. 2 dl

<b>100 g Zucker</b> <b>2 EL Wasser</b>	Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen.
<b>2½ dl Milch</b>	Milch dazugiessen, bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat.
<b>2 dl Milch</b> <b>1 EL Zucker</b> <b>2 EL Maizena</b> <b>1 frisches Ei</b>	Milch, Zucker, Maizena und Ei mit dem Schwingbesen verrühren, dazugiessen, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.
<b>8 harte Caramels</b> (Werther's Original Sahnebonbons)	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Caramels mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
	<b>Backen:</b> 5–6 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.
<b>1 dl Vollrahm</b>	Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen. Caramel dazu servieren.

**Portion (¼):** 351 kcal, F 15 g, Kh 47 g, E 6 g



### TIPP

#### Lässt sich vorbereiten

Creme ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Schlagrahm ca. 2 Std. vor dem Servieren darunterziehen, zugedeckt kühl stellen.