



Crème Caramel

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Ruhezeit	4 Std.
Garzeit	25 Min.
Stück	6
Gerät	CombiSteamer V4000 45 ab 2021

Crème Caramel ist ein zeitloses Dessert, das begeistert. Es lässt sich hervorragend vorbereiten und ist im Handumdrehen serviert. Mit ihrer seidig-zarten Textur und der Karamell-Sauce, die eine angenehme Bitternote mitbringt, sind sie ein perfekter Abschluss.

Karamellsauce

- 100 g Zucker
- 50 ml Wasser

Crème Caramel

- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 3 Eier
- 2 EL Zucker

Karamellsauce

Zucker in einer weiten Pfanne erhitzen, unter leichtem Schwenken braun karamellisieren. Pfanne von der Platte nehmen, Wasser dazugießen, Pfanne zurück auf die Platte geben, auf die Hälfte einkochen lassen. Den Boden der Förmchen mit der Karamellsauce bedecken, auskühlen lassen.

Crème Caramel





Milch, Vanilleschote und ausgekrazte Samen in einer Pfanne verrühren, erwärmen. Pfanne vom Herd nehmen. Vanilleschote entfernen. Eier und Zucker in einer Schüssel verquirlen, Milch unter ständigem Rühren dazugießen, durch ein feines Sieb sorgfältig in Förmchen gießen. Förmchen auf dem gelochten Edelstahlblech in den kalten Garraum schieben, mit Dämpfen bei 90 °C während 25 Minuten dämpfen. Crème Caramel herausnehmen, auskühlen lassen. Den Rand der Crème Caramel mit einem spitzen Messer vorsichtig lösen, je auf einen Teller stürzen.

Dämpfen 90 °C während 25 Min.

Tipps

Für die Karamellsauce Orangensaft oder anderen Fruchtsaft statt Wasser verwenden.

Crème Caramel kann bis zu zwei Tage im Voraus zubereitet werden.

Zubehör

Für 6 Förmchen mit je ca. 150 ml Inhalt

Garbehälter gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

04.08.2025

