Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL (UMGEKIPPTER VANILLEPUDDING MIT KARAMELL)

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Heute gibt es „Crème caramel“ oder auch „Crème renversée“ genannt, weil man sie „umkippen“ muss , um sie zu genießen ! Sie ist in Frankreich so berühmt, dass man sie in der Schulkantine, als Nachtisch zu Hause und auch als fertiger „Pudding“ kaufen kann. Es gibt auch viele lustige Filmen auf das Thema zu sehen ! Ich habe es noch nicht so wie in dem Video probiert, habe ich kenne schon viele Papas, die es versucht haben !

Zum Thema Crème Caramel, sie schmeckt nach frischem Pudding und süß nach Karamell. Aber falls Ihr, wie ich, Bioeier verwendet, wird die Crème auch etwas intensiver nach Ei schmecken. Aber mit der Vanille und dem Karamell war es sehr mild.

Ihr könnt auch die Crème mit Beeren verfeinern oder noch mit ein bisschen Zartbitterkakao. Ich mag es, auch mal ein bisschen Salz in das Karamell zu tun. Ein kleiner Bretonischen Touch !

Noch ein kleiner Tipp für die, die sich sagen „oh my god! Wie bekomme ich meine Schälchen wieder sauber, mit diesem ganzen Karamell???????“
Kein Problem, einfach in ein warmes Wasserbad eintauchen und aufweichen lassen. Es geht alles weg!

Zutaten für umgekippter Vanillepudding mit Karamell:

für 4-5 Personen

3 Eier, 300 ml Milch, 50 g Zucker, 1/4 Vanilleschote, und 125 g Zucker für das Karamell

1- 125 g Zucker als Karamell schmelzen lassen. (bei ganz schwacher Hitze, ohne mit einem Löffeln zu rühren!)

und dann das Karamell in kleine Förmchen, oder auch Gläser auf 0,5 bis 1 cm Höhe gießen.

2- Die Milch mit der Vanille erhitzen (diese Etappe ist nicht notwendig).

Währenddessen die Eier mit 50 g Zucker schlagen….

….. dann die warme Milch in die Eiermischung eingeben und schön rühren. (ich habe es noch durch ein Sieb passiert, weil ich ein Stück Vanilleschote rausfischen musste.)….

….. und die Masse in die Gläser oder Förmchen gießen.

3- Die Crèmes werden noch ganz sanft im Wasserbad bei 160 °C 45 Minuten lang gebacken.

4- Jetzt nur noch etwas abkühlen lassen und auf ein Teller umkippen.

Es schmeckt vorzüglich warm, und man bekommt auch viiiiiel Karamell !

Falls sie schon kalt sind, könnt ihr die Förmchen kurz im warmen Wasser baden (nicht tauchen!), und schon löst sich viel mehr Karamell ! Ouffff !

Bon Appétit et à bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de