



KASTANIEN-KARAMELLCREME

für 4 Personen

Zutaten

Karamellzucker

100 g Zucker
1/2 Zitrone, Saft

Kastanien-Karamellcreme

250 ml Milch
1 Pkg. Vanillezucker oder 1/2 Vanilleschote
1 Msp. Zimt
1 Prise Salz
2 Eier
60 g Zucker
80 g gekochte Kastanien, zerbröselt
1 EL Rum

Weiteres

4 EL geschlagene Sahne
1/2 TL Zimt zum Bestreuen
12 gekochte Kastanien, karamellisiert
4 Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung

Karamellzucker

- Zucker in einem kleinen Topf schmelzen lassen, Zitronensaft dazugeben und hellbraun karamellisieren lassen.
- In Auflaufförmchen gießen.

Kastanien-Karamellcreme

- Milch mit Vanillezucker, Zimt und Salz aufkochen.
- Eier und Zucker verrühren, die heiße Milch langsam unterrühren.
- Durch ein Sieb seihen, mit Kastanien vermischen, mit Rum abschmecken und in die Förmchen zum Karamellzucker geben.
- Einen niederen Topf mit Backpapier auslegen, dann zwei Finger hoch heißes Wasser einfüllen, die Förmchen hineinstellen und in den vorgeheizten Backofen geben.

Fertigstellung

- Wenn die Creme völlig gestockt ist, aus dem Wasserbad heben und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank erkalten lassen.

- Mit einem kleinen glatten Messer am Rand der Form entlang schneiden, damit sich die Creme aus der Form löst.
- Die Kastanien-Karamellcreme auf Teller stürzen, mit flüssigem Karamellzucker aus dem Förmchen übergießen.
- Geschlagene Sahne daneben anrichten, mit etwas Zimt bestreuen und mit karamellisierten Kastanien und Minze garniert servieren.

Variation:

- Crème caramel: Lassen Sie bei der Kastanien-Karamellcreme Kastanien und Zimt weg und nehmen stattdessen noch ein Eigelb dazu.
- 160 Grad, etwa 50 Minuten

Tipps:

- Das Backpapier im Kochtopf verhindert, dass die Förmchen einen direkten Kontakt mit dem Kochtopfboden haben.
- Für die Garprobe stechen Sie mit einem kleinen Messer in die Creme, kommt klares Karamell hoch, ist die Creme fertig gegart.

Ein Rezept von: Heinrich Gasteiger