

Crema Catalana

Die Crema Catalana ist eine bekannte und allseits beliebte Dessertcreme und ähnelt der aus Frankreich bekannten Creme Brulée, welche jedoch im Gegensatz zur spanischen Variante im Wasserbad zubereitet wird.

Wie der Name schon sagt, stammt die spanische Dessertvariante aus Katalonien und wird auch Crema quemada oder Crema de Sant Josep genannt, denn sie wird am Tag des Heiligen Josep als traditionelle Nachspeise serviert.

Besonderes Merkmal ist die karamellierte Zuckerschicht auf der Creme, welche mit Hilfe eines Handgasbrenners erzeugt wird.

Aber auch im Ofen lässt sich dies sehr gut herstellen, wie das nachfolgende Rezept zeigt.



Zutaten (für 4 Portionen)

500 ml	Milch
4	Eigelb
120 gr	Zucker
2 EL	Speisestärke
½	Stange Zimt
½	Zitrone

Zubereitung:

- Etwas von der Milch (ca. 2-3 EL) mit der Speisestärke in einer Schale verrühren, bis die Stärke aufgelöst ist.
- Restliche Milch mit der Zimtstange aufkochen.
- Die Eigelbe mit dem Zucker mit dem Handmixer schaumig schlagen und in einen zweiten Topf geben.
- Zimtstange aus der Milch nehmen und mit der Speisestärke-Milch-Mischung unter die Ei-Zucker-Mischung geben und dabei ständig rühren und erwärmen (nicht kochen!).
- Die cremige Masse in ofenfeste Förmchen füllen und ca. 2 Stunden abkühlen lassen.
- Kurz vor dem Servieren, den Ofen auf 250 Grad vorheizen (nur Oberhitze).
- Pro Form einen Esslöffel Zucker gleichmäßig auf der Creme verteilen und im Ofen 2-3 Minuten karamellisieren lassen. Am besten immer dabei bleiben und schauen, damit die Creme nicht anbrennt und schwarz wird.
- Förmchen aus dem Ofen nehmen (Achtung, sehr heiss!!), kurz abkühlen lassen aber noch heiss servieren.

Wer mag, kann die Crema Catalana noch mit frischen Früchten, wie z.B. Blaubeeren, Himbeeren oder Erdbeeren dekorieren. Aber auch frische Minze und/Orangen- und Zitronenscheiben eignen sich auch immer gut hierfür. Eine Stange Zimt setzt der Crema Catalana dann noch die Krone auf.

Viel Spaß beim Zubereiten dieser leckeren spanischen Köstlichkeit!