

Klassisches Caramelköpfli

etwa 6 - 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Caramel:

100 g Zucker
1 EL Wasser
½ TL Zitronensaft

Crème:

2 ½ dl Milch
2 ½ dl Rahm
3 Eier
3 Eigelb
60 g Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

1 Caramel:

Zucker, Wasser und Zitronensaft zusammen in einer Chromstahlpfanne erhitzen und so lange kochen lassen, bis der Zucker braun ist. Den Caramel in 6-8 ofenfeste Portionenförmchen geben und etwas ausschwenken, damit der Boden und die Wände der Förmchen mit Caramel bedeckt sind.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Crème:

Milch und Rahm leicht erwärmen. Eier, Eigelb und Vanille-Zucker zusammen verrühren und zur Milch geben, alles gut mischen. Die Crème in die vorbereiteten Förmchen verteilen. Auf ein Backblech stellen und in den vorgeheizten Backofen schieben. So viel Wasser dazugießen, dass die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen.



Dr. Oetker AG/SA

Auf der zweituntersten Rille während ca. 30-40 Minuten garen. Die Caramelköpflli sind gar, wenn ein in die Crème gestecktes Messer beim Herausziehen sauber bleibt.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 - 40 Minuten

Die Caramelköpflli herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann auf Teller stürzen und bis zum Verzehr kalt stellen.

