



Crème Caramel au Beurre Salé

Für Naschkatzen: Die bretonische Spezialität bekommt auch hier immer mehr Liebhaber. Das Karamell schmeckt einfach himmlisch, ist simpel zu machen und universell einsetzbar.

ZUTATEN:

160 g	Zucker
2 EL	Wasser
80 g	Beurre salé (Meersalz-Butter in Stücken)
200 ml	Sahne
1 Prise	Fleur de sel (nach Gusto)

1 Zucker und Wasser in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln lassen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Die Masse sollte schön glänzen. – Butter nach und nach unterrühren.

2 Danach nach und nach die Sahne angießen und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Masse dickflüssig ist. (Die Crème wird beim Erkalten dicker!) – Crème heiß in saubere, vorgewärmte Gläschen gießen und sofort verschließen.

ANWENDUNGEN: Die Crème passt wunderbar zu Desserts mit Früchten, als Füllung auf Biskuits, auf Eierkuchen, als Brotaufstrich zum süßen Frühstück auf warmen Baguette mit Milchkaffee und, und und ...

HALTBARKEIT: Im Kühlschrank mehrere Monate.