



Anzahl: 4 Personen / 16 Personen

Rezeptgruppe: Dessert

Saison: ganzes Jahr (Garnitur saisonal)

## Caramelköpfli

### Zutaten (Förmlie à 100 ml)

**4 Personen**      **16 Personen**

#### Caramel

50 g	200 g	Zucker
25 ml	100 ml	Wasser

#### Crème

250 ml	1 l	Vollmilch
1/2	2	Vanilleschoten
2	8	Eier
50 gr	200 gr	Zucker Kiwi, filetierte Orangen, Granatapfelkerne Rahm zum Garnieren

### Zubereitung (früh zubereiten und 5-6 Std. kaltstellen)

1. Zucker in Pfanne erhitzen bis er braun und flüssig ist (bei mittlerer Hitze karamellisieren), dann mit Wasser ablöschen und verrühren und gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.
2. Milch und längs aufgeschnittene Vanilleschoten in einen ungelochten Garbehälter geben, erwärmen. Anschliessend Vanilleschoten auskratzen und entfernen. (Step 2)
3. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, nach und nach heiße Vanillemilch unterrühren. Auf die Förmchen verteilen, auf den Rost stellen und Garen. (Step 3)
4. Werden die Caramelköpfli nicht mit dem Automatikprogramm zubereitet, die Förmchen weitere 5 Minuten im ausgeschalteten Gerät stehen lassen.
5. Caramelköpfli min 3-4 Stunden in Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren auf einen Teller stürzen nach Belieben mit Rahm und Früchten garnieren.

### Einstellung Automatikprogramm

Step 2 Automatikprogramm / Dessert / Caramelköpfli / 100 ml / Dampfgaren

### Alternative Einstellung

Step 2 Vanillemilch: Betriebsart Dampfgaren, Temperatur 90° C, Dauer 3 Minuten

Step 3 Caramelköpfli:  
1. Dampfgaren Temperatur 85° C, Dauer 9 Minuten  
2. Dampfgaren Temperatur 40° C, Dauer 5 Minuten, unterste Eben

