



Anzahl: 4 Personen / 16 Personen

Rezeptgruppe: Dessert

Saison: ganzes Jahr (Garnitur saisonal)

Caramelköpfli

Zutaten (Förmli 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 Vanilleschotten in einen ungelochten Garbehälter geben, erwärmen. Anschliessend Vanilleschotten 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