

## **Crème caramel**

### **Zutaten**

140 g Zucker  
375 ml Milch  
375 ml Schlagsahne  
1 Zitronenschale, fein abgerieben  
3 Eier  
3 Eigelb

### **Zubereitung**

1. 6 ofenfeste Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, auf die Öffnung stellen und abtropfen lassen (nicht abtrocknen). In einem kleinen Topf 100 g Zucker und 60 ml Wasser aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten zu hellbraunem, sirupartigen Karamell einkochen lassen. Karamell direkt als dünne Schicht in den Förmchen verteilen, Förmchen 30 Minuten kalt stellen.
2. Inzwischen Milch, Sahne und restlichen Zucker (40 g) aufkochen. Zitronenschale zugeben und 30 Minuten ziehen lassen.
3. Eier, Eigelbe und 100 ml Sahnemischung mit dem Schneidstab kurz durchmixen, dann restliche Sahnemischung unterrühren. Masse bis knapp unter den Rand in die Förmchen füllen.
4. Backofen mit einer großen Auflaufform auf der untersten Schiene auf 160 Grad (Gas 1–2, Umluft 150 Grad) vorheizen. Förmchen in die Auflaufform stellen. So viel kochend heißes Wasser zugießen, dass die Förmchen mindestens zur Hälfte im heißen Wasserbad stehen. Crème caramel im heißen Backofen 50–60 Minuten garen. Förmchen vorsichtig aus dem Wasserbad nehmen, abkühlen lassen und mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.