

# CARAMELKÖPFLI

Für für 6 Portionen à ca. 1.5dl

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

15 Minuten aktiv, 60 Minuten passiv

Menükosten ca.

Chf. 3.60

Nährwert pro Rezept

1092 Kcal, 19 g Fett, 215 g KH

## Zutaten

- |       |                        |   |  |
|-------|------------------------|---|--|
| 100 g | <u>Zucker</u>          | 1 | in einer breiten Pfanne karamelisieren   |
| 50 g  | <u>Wasser, heiss</u>   | 2 | ablöschen und sirupartig einkochen auf dem Boden der Förmchen verzeilen  |
| 500 g | Milch                  | 3 | in einer Pfanne aufkochen  |
| 3     | <u>Vanilleschoten</u>  |   |  |
| 3     | Eier                   | 4 | In eine Schüssel geben und mit dem Schwing besen verrühren, die heisse Milch langsam dazu geben, die Masse Sieben und in die Förmchen verteilen, mit Alufolie abdecken eine Feuerfeste Form mit einem Küchentuch auslegen, die Förmchen hinein stellen |
| 5     | Eigelb                 |   |  |
| 90 g  | <u>Zucker</u>          |   |  |
|       | <u>Wasser, kochend</u> | 5 | dazu giessen bis die Förmchen zu 1/3 im Wasser stehen bei ca. 80°C Wassertemperatur (= 140°C - 160°C Ofentemperatur) 25 Min. stocken lassen (pochieren)  |

## Wichtig!

Die Wassertemperatur darf 85°C nicht überschreiten, dies mit einem Thermometer überprüfen.

Thermometer sind nicht zu 100% präzise, sollte das Caramelköpfl nach dem Stocken kleine Löcher aufweisen, die Temperatur vom Ofen das nächste Mal etwas zurück stellen.