

Crème Karamell mit Apfelkompott



Einkaufsliste:

Crème:

6Eigelb
120g Zucker
350ml Sahne
100ml Milch
30g Butter
1 Vanilleschote
Prise Salz
1/2TL Zimt

Apfelkompott:

3 Äpfel
1EL Butter
30g brauner Zucker

So wird's gemacht

Crème:

Zucker und Butter in einen Topf geben und erhitzen bis sich die Masse aufgelöst hat. Zucker karamellisieren lassen und mit der Sahne ablöschen. Vanillemark auskratzen und hinzugeben. Die Milch mit dem Eigelb verquirlen und die restlichen Zutaten hinzugeben und kurz aufkochen lassen. In bis zu 6 200ml Gläser füllen und diese in eine hohe Ofenform stellen. Die Ofenform mit Wasser füllen, sodass die Gläser im Wasserbad stehen. Crème im Ofen bei 160°C Umluft 30-45 Minuten backen. Die Crème sollten oben fest sein aber noch wackeln beim hin und her rütteln.

Apfelkompott:

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Butter und Zucker leicht karamellisieren, die Äpfel hinzugeben und köcheln lassen bis die Äpfel die gewünschte Konsistenz haben. Crème mit den Äpfeln servieren.