

## GEBRANNTRE CREME

### Zutaten für 6-8 Portionen:

100 g Zucker

50 g Wasser

500 g Milch

15 g Maizena

4 Eigelb

10 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Rahm

### Zubereitung:

1. Den Zucker und das Wasser in eine Pfanne geben und auf mittlerem Feuer zu dunkelbraunem Caramel schmelzen. Sofort 4 dl Milch dazugiessen. Alles nochmals aufkochen und so lange leicht kochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.
2. Inzwischen das Maizena und die restliche Milch, Eigelb, Zucker und Salz in den Mixtopf geben und **3 Minuten / Stufe 3** cremig schlagen.
3. Danach **4 Minuten / 90° / Stufe 3** einstellen und die kochend heisse Caramelcreme schnell durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer giessen, und die Zeit ablaufen lassen.
4. Die Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen und direkt auf die Oberfläche der Creme eine Klarsichtfolie legen, damit sich keine Haut bildet.
5. Wenn die Creme erkaltet ist den **Rühraufsatz einsetzen** und den Rahm bis zur gewünschten Festigkeit auf **Stufe 3** schlagen, dann unter die Creme ziehen und servieren.