CRÈME CARAMEL MIT LAVENDEL

ZUTATEN (für 6 Personen)

FÜR DAS KARAMELL

- 150 g Zucker
- 55 ml Wasser

FÜR DIE CRÈME

- Mark und Schote einer 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- ½ TL Lavendelblüten
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb
- 2 Eier

AUSSERDEM

- 6er Muffinblech
- 1 TL Lavendelblüten

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 236 kcal
- 4 g Eiweiß
- 13 g Fett
- 26 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 95 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen lassen und goldbraun karamellisieren. Je ein Esslöffel Karamell in die Muffinmulden geben.
2. Milch und Sahne in einen Topf geben. Vanilleschote, Vanillemark, Salz und Lavendelblüten dazugeben. Alles einmal aufkochen lassen, den Zucker einrühren und den Topf vom Herd nehmen und alles 15 – 20 Minuten ziehen lassen. Dann die Vanilleschote entfernen.
3. Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Eier und Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Die lauwarme Milchmischung unter Rühren dazugeben und in den Muffinförmchen verteilen.
4. Das Muffinblech in eine Fettpfanne stellen und so viel heißes Wasser in die Fettpfanne geben, bis die Muffinförmchen ca. 2 cm hoch darin stehen. Die Crème im Ofen 45 Minuten stocken lassen.
5. Das Muffinblech aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren die Crème einzeln mit einem Messer vom Rand lösen und jede Crème separat auf einen Teller stürzen. Mit Lavendelblüten garnieren.

Reiser Rät

Der Topf vom Karamell kann auch weiter verwendet werden, um die Crème zu kochen.