



## MEIN LIEBLINGSGERICHT:

Katalanische Crème Brûlée  
Crema Catalana


FÜR 4  
PERSONEN.

### ZUTATEN:



1 unbehandelte Orange	1 EL Mehl
1 Vanilleschote	1 EL Speisestärke
1/2 l Milch	4 EL Puderzucker
Salz	
4 sehr frische Eigelbe	
1 sehr frisches Ei (Größe M)	
70 g Zucker	

### ZUBEREITUNG:

- 
1. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, Schale dünn abschneiden und sehr fein hacken. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
  2. Die Vanilleschote und das Mark mit der Milch und 1 Prise Salz in einem Topf erhitzen.
  3. Die Eigelbe und das Ei in einer Metallschüssel mit dem Zucker cremig schlagen, das Mehl und die Speisestärke untermengen. Die Milch nach und nach unterrühren.
  4. Die Creme über einem heißen Wasserbad unter Rühren erhitzen, bis sie dickflüssig ist. Nicht kochen lassen!
  5. Die Creme im kühlen Wasserbad kaltrühren und die Orangenschale untermischen.
  6. In vier bis sechs feuerfeste Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühlstellen.



### DIESE KÖSTLICHKEIT KOMMT AUS:

Spanien

### GUTEN APPETIT WÜNSCHT:

Laura



Stadtwerke  
Düsseldorf

