



Crema Catalana mit Früchten

- 7 dl Milch
- 5 EL Zucker
- 6 Eigelb
- 3 EL Porto oder Brandy
- 2 EL Maizena (in kalter Milch aufgelöst)
- 1 Zimtweig
- 1 Vanillestängel
Zitronen- und Orangenschale
- 12 Himbeeren
- 12 Brombeeren



Zubereitung

Milch, Vanille, Zimt, Zitronen- und Orangenschale aufkochen. Vanillestängel, Zitronen- und Orangenreste sowie Zimtweig herausnehmen. Eigelb und Zucker aufschlagen, dann die warme Milch dazu giessen und ununterbrochen rühren. Porto hinzufügen und auf schwacher Hitze unter ständigem Rühren sämig werden lassen, in Schalen verteilen, Beeren darauf legen und im Kühlschrank abkühlen.

Zucker darüber streuen und mit einer Flamme bräunen, evtl. mit Cognac oder etwas ähnlichen flambieren.

