

So wird es gemacht: Caramelköpfli

Die einfachsten Sachen sind oft die besten. Auch das Caramelköpfli gehört bei Jung und Alt zu den Dessert-Favoriten. Mit der Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt es bestimmt.

1 Zucker in einer weiten Pfanne caramolisieren.



2 Pfanne von der Platte nehmen. Caramel sofort mit Wasser ablöschen und Pfanne zudecken. Caramel sirupartig einköcheln.



3 Caramel in die Förmchen verteilen.



4 Milch mit Vanillemark und -stängel in der gereinigten Pfanne aufkochen. Eier, Eigelb und Zucker in einer grossen Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren (nicht schaumig). Vanillemilch unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dazugliessen.



5 Durch ein Sieb in einen grossen Massbecher gies sen. Leicht auskühlen lassen. In die Förmchen verteilen. Mit Folie bedecken.



6 Förmchen auf ein Tuch in ein ofenfestes Gefäss stellen. 80 °C heisses Wasser dazugliessen, bis sie zu $\frac{2}{3}$ im Wasser stehen. Caramelköpfli in der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten stocken lassen. Dann herausnehmen und in den Förmchen auskühlen lassen.



Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Wir sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
lemenu.redaktion@swissmilk.ch



Caramelköpfl (Flans caramel)

Für 6 Förmchen von 2 dl Inhalt
Alufolie zum Bedecken

100 g Zucker	3 Eier
0,5 dl Wasser, heiss	5 Eigelb
5 dl Milch	90 g Zucker
1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel	

HOLUNDERBLÜTENKÖPFLI

Geben Sie dem klassischen Caramelköpfl mit selbst gemachtem Holunderblütensirup eine spezielle Note!

Für 4 Personen

Holunderblütensirup:

ca. 50 g Holunderblüten, gut ausgeschüttelt und gewaschen

1 l Wasser
40 g Zitronensäure
1,5 kg Zucker

Die Blüten mit siedendem Wasser übergossen und 24 Stunden stehen lassen. Die Zitronensäure und den Zucker im abgeseihten Tee

auflösen und gut durchrühren, in saubere Flaschen abfüllen. An einem kühlen Ort aufbewahren.

Köpfl:

50 g Holunderblütensirup
50 g Zucker
0,5 dl Wasser, heiss
5 dl Milch
2 EL Holunderblütensirup

3 Eier
5 Eigelb
50 g Holunderblütensirup

50 g Holunderblütensirup und 50 g Zucker caramolisieren. Milch mit 2 EL Sirup parfümieren. Anstelle von 90 g Zucker 50 g Holunderblütensirup mit der Eimasse verrühren und Köpfl wie im Grundrezept zubereiten.