

# Sauternes Crème Caramel



## Zutaten für 6 – 8 Personen

### Crème

- 375 ml Sauternes  
oder anderer natürlich-süsser Wein
- 120 g Kristallzucker
- 3 ganze Eier
- 9 Eigelbe
- 700 ml pasteurisierter Vollrahm

### Karamell

- 250 g Kristallzucker

## Zubereitung

Backofen auf 100°C vorheizen.

Zucker und Sauternes in einer kleinen Pfanne aufkochen und auf mittlerer Hitze den Zucker auflösen. Pfanne vom Herd nehmen.

In einer Schüssel Eier und Eigelbe zusammenrühren und die Wein-Zuckermischung (sie darf nicht mehr kochen!) unter ständigem Rühren dazugeben.

Rahm einrühren und alles durch ein feines Sieb giessen. Allfällige Luftblasen an der Oberfläche auflösen.

Masse entweder in passende Förmchen füllen. Für einen besonderen Effekt kann man als Förmchen auch leere Eierschalen verwenden, die mit einem Eierschäler geöffnet und gut ausgewaschen wurden.

Förmchen in eine Auflaufform stellen (Eierschalen in einen Eierkarton stellen) und Form bis zur  $\frac{3}{4}$  Höhe der Becher (bzw. Eier) mit sehr heissem Wasser auffüllen.

Die «Bain-Marie» kommt für etwa 40 Minuten in den Backofen.

**Für den Karamell,** Zucker in einem kleinen Topf mit schwerem Boden bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und ab und zu mit einem Holzlöffel umrühren, damit der Zucker nicht anbrennt.

Sobald er flüssig und dunkelbraun geworden ist, Pfanne vom Feuer nehmen und ganz vorsichtig 110ml Wasser zugeben. Achtung, es wird dabei blubbern und etwas spritzen.

Abkühlen lassen.

Vor dem Servieren eine dünne Schicht Karamell über die Eiercreme giessen.