



Caramelköpfler

Caramelzucker

Zutaten und Zubereitung siehe Caramelpudding.

6 Portionenförmchen von je 1 ¼ dl Inhalt leicht einfetten, den heissen Caramelzucker in die Förmchen giessen und den Boden damit überziehen.

5 dl Milch	
½ Teelöffel flüssiges Vanillearoma oder Vanillezucker	aufkochen
3 frische Eier	
3 frische Eigelb	
75 g Zucker	zusammen verrühren, die heisse Milch unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugiessen, durch ein Sieb in einen Krug geben, dann in die Förmchen verteilen, mit Alufolie zudecken

Zubereitung: Ein gefaltetes Küchentuch auf den Siebeinsatz des Dampfkochtopfs legen und Wasser einfüllen, bis zu ca. 2 cm Höhe. Die Förmchen daraufstellen, den Dampfkochtopf verschliessen. Je nach Grösse des Dampfkochtopfs evtl. portionenweise kochen.

Kochzeit: 8 Min. Diese Zeitangabe gilt vom Moment, wo der 1. Ventilring erscheint. Während der ganzen Kochzeit darf nur dieser Ring sichtbar sein. Dann den Topf vom Feuer nehmen und ihn, sobald sich das Ventil gesenkt hat, öffnen. Die Köpfler ohne Folie 2–3 Std. kühl stellen, damit sie fest werden.

Servieren: Die Caramelköpfler ringsum mit einem Messer lösen, kurz in heisses Wasser stellen, dann stürzen, bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Die Menge reicht auch für 4 Portionenförmchen von je ca. 2 dl Inhalt. Die Kochzeit bleibt sich gleich.

Das Rezept ist für 4–6 Personen berechnet.