



# MILCHCREME MIT KARAMELL

## ZUTATEN

### Creme:

- 100g Butter
- 120g Mehl
- 1 Liter Milch
- 80g Zucker
- 1TL Vanilleextrakt

### Karamell:

- 1EL Speisestärke
- 200ml Wasser
- 90g Zucker
- 100ml Wasser

## ZUBEREITUNG

1. Butter In einem Topf schmelzen, Mehl dazu und miteinander verrühren.
2. Milch Stück für Stück hinzugeben und verrühren.
3. 80g Zucker hinzugeben und verrühren. Ebenso 1TL Vanilleextrakt hinzugeben und köcheln lassen bis es eindickt. Dabei immer wieder rühren.
4. In eine Form abfüllen und 30min im Kühlschrank abkühlen lassen.
5. In einem Glas 1 gehäuften EL Speisestärke mit 200ml Wasser vermengen.
6. In einer Pfanne 90g Zucker bei schwacher Hitze schmelzen.
7. 100ml Wasser hinzugeben und verrühren.
8. Stärkemischung hinzugeben.
9. Rühren und köcheln lassen.
10. Karamell auf die abgekühlte Milchcreme geben und wieder 30min im Kühlschrank abkühlen lassen.
11. Teller raus, anrichten, wegschmatzen und GENIEßEN!

ZUTATEN FÜR  
CA. 4-6 PORTIONEN

HIER GEHTS DIREKT ZUM  
KOCHEVIDEO  
EINFACH MIT DER HANDYKAMERA SCANNEN

