



Pfannegugger-Chuchi

Caramelcreme / Brönnti Creme

200 g Zucker
4 EL Wasser
5 dl Milch
4 dl Milch
2 EL Zucker
4 EL Maizena
2 frisches Ei
16 harte Caramels (Werther's Original
Sahnebonbons)
2 dl Vollrahm



Zubereitung

- Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen.
- Milch dazu giessen, bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat.
- Milch, Zucker, Maizena und Ei mit dem Schwingbesen verrühren, dazu giessen, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 2 Std. kühl stellen.
- Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Caramels mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

- Backen: 5–6 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.
- Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen. Caramel dazu servieren.