



## Brönnti Creme

Dessert für 4 Personen  
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 25 Min.  
Kühl stellen: ca. 2 Std.

Energiewert/Person: ca. 1139 kJ/272 kcal

### Zutaten

5 EL Feinster Bio-Zucker  
1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> EL Wasser  
1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> TL Bio-Zitronensaft  
4 dl Bio-Milch  
2 EL Maizena  
1 frisches Bio-Ei  
2 EL Feinster Bio-Zucker  
1 dl Bio-Vollrahm

### Zubereitung

Zucker, Wasser und Zitronensaft 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, ca. 5 Min. abkühlen.

Die Hälfte der Milch dazugiessen, bei mittlerer Hitze weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat, Pfanne von der Platte nehmen.

Restliche Milch und alle Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren dazugiessen, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren.

Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Rahm steif schlagen, kurz vor dem Servieren sorgfältig unter die Creme ziehen.