



KUCHLER



Caramelköpfli

Zubereitungszeit Personen

40 min **12 Port.**

ZUTATEN

300gr Wasser
600gr Zucker
1Lt Milch
1Stk Vanille

150gr. Zucker
8Stk. Eier
2Stk. Eigelb
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Zucker schmelzen und mit Wasser in 2 Schritten ablöschen.
Bis zur gewünschten dicke reduzieren.

Anschliessend in Förmchen geben und in Tiefkühler stellen.

Milch, Salz und Vanille aufkochen.
Ei und Zucker in einer Schüssel mischen.
Heisse Milch langsam zur Ei-Masse geben.
Passieren und in Förmchen füllen.

12min im Wasserbad bei 190 Grad abgedeckt pochieren.

erkalten lassen und stürzen.
En guete!