



# Caramelköpfli

von André Marty

Mengen für 36 Personen

Quelle: [https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_DEBU200302\\_0058A-40-de?ps=10](https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_DEBU200302_0058A-40-de?ps=10)

900 g Zucker

2.25 cl Zitronensaft

27 Stück Eier

540 g Zucker

1.35 Liter Milch

1.35 Liter Vollrahm

0.00 g Vanilleschote

Ofen auf 170 Grad vorheizen.

Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen. Wasser begeben (3.75 EL pro 4 Pers), Caramel zugedeckt weiterköcheln, bis er sich aufgelöst hat, offen sirupartig einköcheln, in die vorbereiteten Förmchen giessen.

Eier und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Milch und Rahm in eine Pfanne giessen. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, beides begeben, aufkochen, unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Eimasse geben, durch ein Sieb in einen Messbecher giessen.

Förmchen auf Haushaltspapier in eine ofenfeste Form stellen. Creme in die Förmchen giessen, diese einzeln mit Alufolie zudecken. Siedendes Wasser bis auf 2/3 Höhe der Förmchen einfüllen.

Garen im Wasserbad: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Form herausnehmen, Förmchen ca. 10 Min. im Wasser stehen lassen, herausnehmen, Folie entfernen. Caramelköpfli auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.

Caramelköpfli mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, auf Teller stürzen.