

## Gebrannte Creme von nadine gebhardt

Mengen für 10 Personen

200 g Zucker	Caramelisieren
1.0 dl Wasser	Ablöschen
1.0 Liter Milch	
50 g Maisstärke/Maizena	
3.0 dl Vollrahm	

8dl Milch mit dem Caramel aufkochen.

Den Rest mit Maizena anrühren und in die heisse Flüssigkeit rühren

2 Minuten weiterkochen und kräftig rühren

In eine Schüssel umfüllen mit Folie abdecken abkühlen lassen

Rahm schaumig ( nicht ganz steif) schlagen

Pudding aufschlagen und den Rahm unterheben

Kalt stellen