

# Caramel - Köpfli



Rezept für 6 - 8 Förmchen

## Zutaten

5 dl Milch  
1 Vanilleschote  
90 gr Zucker  
4 Eier  
Rahm  
Caramel-  
Dessertsauce

## Vorbereiten

8 gläserne Formen (ca. 1,5dl) mit Caramel-Dessertsauce füllen bis Boden knapp zugedeckt

## Zubereiten

Milch in eine ungelochte Steamer-Schale giessen  
Vanilleschote längs halbieren und in Milch geben  
Im Miele Steamer / Dampfgerer bei 100 Grad 5 min kochen  
anschliessend Vanilleschote entfernen

Zucker und Eier in einer Schüssel schaumig schlagen  
Die heisse Milch langsam unter stetem rühren dazugeben  
Die Eiermilch stehen lassen bis kein Schaum mehr vorhanden  
Anschliessend abgeseibt in die vorbereiteten Förmchen verteilen  
Förmchen auf Steamer Zwischenboden stellen und im  
Steamer / Dampfgerer bei 95 Grad 15 min garen  
10 min nachgaren lassen  
Anschliessend Förmchen 2-3 h kühl stellen

Caramel-Köpfli vom Rand mit Messer lösen und in Dessert-Teller stürzen  
Nach belieben mit Früchten, Schlag-Rahm, Garnituren dekorieren