Caramelköpfli

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Ruhezeit	4 Std.
Garzeit	25 Min.
Stück	6
Gerät	CombiSteamer V4000 38 ab 2021

Caramelköpfli sind ein zeitloses Dessert, das begeistert. Sie lassen sich hervorragend vorbereiten und sind im Handumdrehen serviert. Mit ihrer seidig-zarten Textur und der Caramel-Sauce, die eine angenehme Bitternote mitbringt, sind sie ein runder Abschluss.

Caramelsauce

100 g Zucker

50 ml Wasser

Caramelköpfli

500 ml Milch

1 Vanilleschote, aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

3 Eier

2 EL Zucker

Caramelsauce

Zucker in einer weiten Pfanne erhitzen, unter leichtem Schwenken braun caramelisieren. Pfanne von der Platte nehmen, Wasser dazugiessen, Pfanne zurück auf die Platte geben, auf die Hälfte einkochen lassen. Den Boden der Förmchen mit der Caramelsauce bedecken, auskühlen lassen.

Caramelköpfli

Milch, Vanilleschote und ausgekratzte Samen in einer Pfanne verrühren, erwärmen. Pfanne vom Herd nehmen. Vanilleschote entfernen. Eier und Zucker in einer Schüssel verquirlen, Milch unter ständigem Rühren dazugiessen, durch ein feines Sieb sorgfältig in Förmchen giessen. Förmchen auf dem gelochten Edelstahlblech in den kalten Garraum schieben, mit Dämpfen bei 90 °C während 25 Minuten dämpfen. Caramelköpfli herausnehmen, auskühlen lassen. Den Rand der Caramelköpfli mit einem spitzen Messer vorsichtig lösen, je auf einen Teller stürzen.

Dämpfen 90 °C während 25 Min.

Tipps

Für die Caramelsauce Orangensaft oder anderen Fruchtsaft statt Wasser verwenden.

Die Caramelköpfli können bis zu zwei Tage im Voraus zubereitet werden.

Zubehör

Für 6 Förmchen von je ca. 150 ml Inhalt

Garbehälter gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	04.08.2025