

Karamellköpfl

Hallo Feinschmecker!

Mit diesem Rezept wirst du in deine Kindheit zurückversetzt!

Als Kind und auch heute noch liebe ich es, sie zum Zvieri zu essen. Entdecke ein Rezept, das Gross und Klein gleichermassen begeistern wird.

Karamellköpfl, ein Vanillepudding mit fliessendem Karamell ;o)



Dieses Rezept kann auch als **vegane Version** hergestellt werden.

Um **6 Karamellköpfl** zu machen, benötigt man:

Karamell

- 125g Zucker
- 25g Wasser
- 50g Wasser
- 1/2 TL Zitronensaft

Flan

- 600g Vollmilch (**pflanzliche Milch**)
- 75g Zucker
- 2,5g Agar-Agar
- 3 TL Vanillepaste

Karamell

Stelle die 6 Puddingförmchen auf ein Lochblech und achte darauf, dass der untere Deckel fest verschlossen ist.

Giesse **125 g Zucker** und **25 g Wasser** in einen Topf.

Messe den **Zitronensaft** mit den Messlöffeln ab, du brauchst **1/2 TL**.



Erhitze das Ganze bei mittlerer bis starker Hitze gemäss deinem Kochplan, bis ein schönes blondes Karamell entsteht.

Du wirst sehen, dass du bei Induktionskochfeldern eher eine mittlere Kochstufe wählen sollst, während du bei Glaskeramikkochfeldern voll aufdrehen sollst! ;-)

Wenn du nicht sicher bist, welche Farbe dein Karamell haben soll, nimm ein Thermometer zu Hilfe. Es sollte etwa 175-180°C erreichen.

Rühre dein Karamell auf keinen Fall um, sondern lass es sich in Ruhe bilden.

Sobald das Karamell entstanden ist, füge **50 g Wasser** hinzu, um den Karamellvorgang zu löschen.

Rühre alles mit einem Teigschaber gut um und **verteile das Karamell in die 6 Puddingformen**.

Stelle die Förmchen in den Kühlschrank, während die Flan-Masse zubereitet wird.



Flan

Giesse **600g Vollmilch (Pflanzenmilch)** und **75g Zucker** in einen Topf. Füge dann noch **3 TL Vanillepaste** hinzu. Wiege mithilfe der Löffelwaage **2,5 g Agar-Agar** ab.

Wie du sicher weisst, bin ich ein grosser Fan der Löffelwaage, denn sie ist das Utensil, das man in jeder Backschublade haben muss ;-).

Ich empfehle dir, mit dem Agar-Agar sehr präzise zu sein, denn 1-2g zu viel verändert die gesamte Textur deines Flambys. **Agar-Agar ist 4x stärker als Gelatine.**



Erhitze das Ganze bei mittlerer bis starker Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen.

Sobald die Mischung aufkocht, rechne weitere **2 Minuten** Kochzeit ein.

Agar-Agar muss immer ca. **2 Minuten** kochen, damit seine Gelierkraft aktiviert wird.

Nimm dann den Topf vom Herd. Wenn du das Rezept in der **veganen Version** herstellen möchtest, wie ich hier in diesem Tutorial, wird die Sojamilch ziemlich stark schäumen.

Entferne den Schaum an der Oberfläche mit einem Löffel.



Fülle den Inhalt des Topfes in einen Messbecher um, sodass du die Formen sauber füllen kannst.

Verteile die Flan-Masse in den Förmchen.

Verschliesse mithilfe den im Set enthaltenen Deckeln die Förmchen und stelle sie für mindestens **6 Stunden in den Kühlschrank**.

Wenn die Karamellköpfler gut abgekühlt sind, kannst du den oberen Deckel entfernen und die Karamellköpfler auf einen kleinen Teller stürzen.

Entferne ebenfalls den oberen Deckel. Der Flanby lässt sich dann leicht aus der Form lösen und ist bereit zum Verzehr.



Ich hoffe, dass dir dieses "Zurück in die Kindheit"-Rezept gefällt ;-P.

Die Flanby kann man **2 bis 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren**, wenn man sie in den Förmchen mit Deckel aufbewahrt.

Ich wünsche dir einen schönen Sonntag.

Sophie

