



KUCHLER



## Caramelköpfli

Zubereitungszeit Personen

**40 min** **12 Port.**

### ZUTATEN

300gr Wasser  
600gr Zucker  
1Lt Milch  
1Stk Vanille

150gr. Zucker  
8Stk. Eier  
2Stk. Eigelb  
1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG

Zucker schmelzen und mit Wasser in 2 Schritten ablöschen.  
Bis zur gewünschten dicke reduzieren.

Anschliessend in Förmchen geben und in Tiefkühler stellen.

Milch, Salz und Vanille aufkochen.  
Ei und Zucker in einer Schüssel mischen.  
Heisse Milch langsam zur Ei-Masse geben.  
Passieren und in Förmchen füllen.

12min im Wasserbad bei 190 Grad abgedeckt pochieren.

erkalten lassen und stürzen.  
En guete!