

## Karamellcreme



### EINKAUFSZETTEL

- 2 Dosen Kondensmilch
- etwas Vanillemark
- 1 Becher Zucker
- 6 Eier
- Früchte nach Belieben

### ZUBEREITUNG

1. Den Zucker in einer Pfanne stark erhitzen.
2. Kondensmilch und Vanillemark gut verrühren.
3. Eier unter die Kondensmilch rühren.
4. Sobald der Zucker bräunlich wird, das Karamell in Muffinförmchen füllen, sodass der Boden bedeckt ist.
5. Die Eier-Kondensmilchmasse darauf geben.



6. Im Ofen ein tiefes Blech mit Wasser bei 140 Grad vorheizen.
7. Das Muffinblech in das Wasserbad stellen, sodass die Portionsförmchen zur Hälfte im Wasser stehen. Lass dir dabei vielleicht von deinen Eltern helfen.
8. Den Nachtisch etwa 10 Minuten im Ofen backen.
9. Anschließend mit frischen Früchten garnieren.

