

Crème Caramel

Kokuskuchen

Crème Caramel

Zutaten:

½ Liter Milch	100 g Zucker	3	Eigelb
½ Vanillestange	125 g Zucker	1	EL Rotweinessig
	2 Eier	1	EL Butter

Zubereitung:

1. Die Milch mit dem Zucker und der halbierten Vanillestange kurz aufkochen und wieder abkühlen lassen.
2. Sämtliche Eier miteinander verquirlen, die warme Milch ohne Vanilleschote in die Eiermasse gießen und rühren.
3. Für den Caramel den Zucker heiß werden lassen, bis er sich in Sirup auflöst. Sobald er hellbraun wird, mit dem Rotweinessig ablöschen.
4. Die Förmchen buttern, den Boden dünn mit Caramel ausgießen und die Eiermilch gleichmäßig verteilen.
5. Alles in eine mit Wasser gefüllte feuerfeste Form stellen und etwa eine ¾ Stunde lang im vorgeheizten Ofen stocken lassen. Wenn Du mit einem Messer in die Masse stichst und es wieder herausziehst, darf nichts daran kleben.
6. Alles in eine mit Wasser gefüllte feuerfeste Form stellen und etwa eine ¾ Stunde lang im vorgeheizten Ofen stocken lassen. Wenn Du mit einem Messer in die Masse stichst und es wieder herausziehst, darf nichts daran kleben.
7. Den restlichen Caramel mit etwas Wasser wieder schmelzen, ein bisschen Butter dazu geben und als Soße später über die gestürzte Crème gießen.

Kokuskuchen

Zutaten:

180 g Mehl	70 g Zucker	2	Eier
150 g Butter	80 g Sahne	1	Eigelb
100 g Kokosflocken,	100 g kandierte Ananas	1	Zitrone
100 g Zucker	Salz	4	EL weißer Rum

Zubereitung:

Für den Teig: Mehl, Zucker, Butter und Eigelb mit etwas Salz verkneten, zur Teigkugel formen und eine Weile ruhen lassen.

Für den Belag:

1. Die Ananas fein hacken, in 4 EL weißen Rum und Zitronensaft einlegen und gelegentlich umrühren
2. Die Milch erwärmen und darin die Kokosflocken einweichen. Die Eier trennen.
3. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, dazu die Sahne und die Kokosflocken geben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen.
4. Den Mürbeteig in eine Tortenform drücken und die Ränder etwas hochstehen lassen. Die Ananas gut verteilen und mit der Kokosmasse bedecken.
5. Auf dem Boden des Backofens eine gute ½ Stunde bei 180 Grad backen und zwölf Stunden ziehen lassen.