

## Karamellköpfli mit Druckgarteknik

*Für 10 Portionen*

Zutaten	Menge	Einheit
Ganzes Ei	1	Stk
Eigelb	3	Stk
Zucker	75	g
Vanillezucker	1	Päckchen
Vanillestange	1/3	
Milch	250	ml
Vollrahm	250	ml
Karamellzucker		

Ein echtes Vorzeigebispiel der ELRO Multifunktionalität sind die Karamellköpfli produziert mit Druckgarteknik. Obwohl dies allem widerspricht, was ein Koch in der Ausbildung gelernt hat, ist das Ergebnis fabelhaft.

Probieren Sie es. Es gilt folgende Punkte zu beachten:

- Der Apparat muss vorgeheizt sein
- Das Rezept muss stimmen
- Keine Metallgefässe benutzen, Glas oder Keramik empfohlen
- Garzeit richtet sich nach der Gefässgrösse
- Nach dem Befüllen der Gefässe, decken Sie diese mit hitzebeständiger Plastikfolie ab (Schutz gegen Kondenswasser)

### Zubereitung

1. In einer separaten Schüssel Ei, Eigelb und Zucker verrühren
2. Formen mit flüssigem Karamellzucker ca. 5 mm füllen
3. Milch, Rahm, Vanillezucker und Vanillestange aufkochen und langsam zu der Eigelbmasse geben und gut verrühren. Anschliessend durch ein Sieb geben und dann in passende Formen abfüllen.
4. Unter Druck für zwei bis drei Minuten garen wie in den Bildern gezeigt. Die Druckgarzeit ist abhängig von der Grösse der Gefässe.

