**Caramelköpfli Schritt für Schritt**

Zutaten:

100g Zucker

312g Milch

1 Vanillestängel

95g Vollei

25g Eigelb

62g Wasser

100g (1)Zucker





|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 🖋(1)Zucker karamellisieren |  | 🖋Mit Wasser auffüllen und kochen lassen bis es zu einem Sirup wird |  | 🖋Den Sirup in die Förmchen geben |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 🖋Milch, Zucker und Vanille aufkochen |  | 🖋Die Milchmasse mit dem Vollei und dem Eigelb mischen und in die Förmchen abfüllen |  | 🖋Im Steamer bei 90°C 35min pochieren. |



|  |
| --- |
| Nach dem Abkühlen mit dem Messer ausstechen und Stürzen.  Ausgarnieren nach belieben🖋 |