

Postres

Torrijas (süße Brotspeise)

Zutaten für 4 Personen

- 375 ml. Milch
- Weißbrot vom Vortag
- 2-3 Eier
- Öl
- 3 El Zucker
- Staubzucker
- Zimt



Das Brot wird in dicken Scheiben (2.3 cm. dick) geschnitten und in eine flache Schüssel nebeneinander gelegt. Milch mit dem Zucker aufwärmen und bevor die Milch anfängt zu kochen von Feuer nehmen und über die Brotscheiben gießen. 1 Stunde quellen lassen. Nach 1 Stunde, Öl erhitzen, Brotscheiben im Ei panieren und braten. Wenn sie goldbraun sind rausnehmen und mit Staubzucker und Zimt bestreuen. Man kann sie auch kalt essen.

Flan

Zutaten für 6 Personen

Für den Karamell:

- 3 EL Zucker
- 2 EL Wasser

Für den Pudding:

- $\frac{3}{4}$ l Milch
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 6 Eidotter
- etwas Vanille oder Zimt



In einem kleinen Topf wird der Zucker und das Wasser erhitzt, bis sich der Karamell bildet (bräunen). Der fertige Karamell wird in die Form(en) eingefüllt.

Nun wird die Milch mit Vanille oder Zimt zum kochen gebracht. In einer Schüssel werden die Eier und Dotter verquirlt und der Zucker in dieser Masse aufgelöst.

Die gekochte Milch wird nun sehr langsam in die Eimasse eingerührt, so dass die Eier nicht stocken.

Die fertige Masse wird auf die Formen aufgeteilt und im vorgeheizten Ofen im Wasserbad bei etwa 180-200°C in ca. 50 Minuten zum stocken gebracht. Das Wasserbad muss immer wieder nachgefüllt werden. Falls die Oberfläche der Flanes zu dunkel wird, können sie mit Alufolie oder einem Deckel abgedeckt werden.

Crema catalana de San José (Katalanische Süßspeise)

Zutaten für 8 Personen:

- 1l Milch
- 8 Eidotter
- 6 EL Zucker
- Zitronenschale
- 2 EL Maizena (Stärke)
- 1 Vanilleschote

für den Karamell:

- 4 EL Zucker
- 2 EL Wasser



Die Milch in einem Topf mit 4 EL Zucker, Zitronenschale und der Vanilleschote kochen lassen. Währenddessen in einer Keramikschüssel die Eidotter, 2 EL Zucker und 2 EL Maizena gut verrühren. Bevor die Milch zu kochen beginnt, diese langsam (löffelweise) unter die Eidotter rühren und gut mischen. Wenn die Masse glatt ist, wird in den Topf zurückgeschüttet. Nun 5 Minuten auf kleiner Flamme leicht kochen lassen und dabei nicht aufhören, mit dem Schneebesen umzurühren. Auf kleine Formen verteilen oder in eine größere Schüssel leeren und im Eiskasten abkühlen lassen. Vor dem Servieren aus Zucker und Wasser flüssiges Karamell machen und regelmäßig verteilen. Dann bald servieren.