

# Crème caramel à la VERPOORTEN

## Zutaten

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
350 g Zucker  
6 Eier  
2 Pck. Vanillezucker  
500 ml Milch



## Zubereitung

200 Gramm Zucker in einem beschichteten Topf karamellisieren lassen, dann in eine flache Auflaufform von 24 cm Ø gießen. Die Eier mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker aufschlagen. Die Milch aufkochen und in die Eimasse einrühren. Danach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Mischung auf den Karamell gießen, die Form in ein heißes Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C in ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und auf eine Platte stürzen.

[Link zum Rezept: Crème caramel à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)