

# Orangencreme Karamell

## Zutaten

500 ml Milch  
230 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Orangen  
3 Eier  
3 Eigelb

## Zubereitung

Die Milch in einen Topf gießen, 80 g Zucker und das Salz zugeben und kurz aufkochen lassen. Die Orangenschale zugeben, den Topf vom Herd nehmen und mindestens 1 Stunde stehen lassen. Eier und Eigelb in einer Schüssel verquirlen, in die aromatisierte Milch gießen und gründlich, aber ohne Schaumbildung vermischen. Für das Karamell den restlichen Zucker in einen Topf geben, ca 4 Esslöffel Wasser zugeben, bis der Zucker gerade bedeckt ist, und bei starker Hitze aufkochen, dabei den Topf gelegentlich vorsichtig schwenken, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Ohne zu rühren kochen, bis sich ein schönes goldbraunes Karamell gebildet hat.