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 Zalz 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 verquierlen, 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 aufkchen, dabei den Topf gelegentlich vorsichtig schwenken, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Ohne zu rühren kochen, bis sich ein schönes goldbraunes Karamell gebildet hat.