

Butterscotch-Creme

Butterscotch ist ein wirklich aussergewöhnlicher Likör, wie ein flüssiges Caramel-Bonbon mit einem Hauch Whisky. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit dieser seidigen Creme.

Zutaten

75g Butter
120g brauner Zucker
250ml Milch
120ml Butterscotch
250ml Rahm
3 Eigelb
2EL Maizena

Zubereitung

Etwa 25 Minuten + Kühlzeit

1 Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Zucker beifügen, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Milch dazugiessen, weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat.

2 Die restlichen Zutaten verrühren und unter Rühren dazugiessen, unter Rühren bis kurz vors Kochen bringen, bis sich eine cremige Konsistenz gebildet hat. Durch ein Sieb giessen und in Gläser füllen, erkalten lassen.

Tipp

Creme nicht zu heiss kochen, damit das Ei nicht flockt. Nach Lust und Laune mit Caramelsauce und Rahm dekorieren.

