



Rožata

Rezept für 8-10 Personen:

6 Eier

270 g Zucker

1 Liter Milch

Schale von 2 Bio-Zitronen

Mark einer Vanilleschote

10 Himbeeren

10 Blättchen Minze

Zubereitung:

Eier und 170 g Zucker schaumig schlagen. Vanilleschote und Milch hinzufügen und gut verrühren.

Backofen auf 150 °C vorheizen.

100 g Zucker in einem Topf langsam erhitzen und karamellisieren lassen. Den Karamell in kleine Förmchen gießen, so dass der Boden 2-3 mm bedeckt ist und abkühlen lassen

Achtung: Das Karamell wird hart. Das ist auch gut so, denn so kann es sich mit der Eiermasse nicht verbinden. Durch das Garen im Ofen wird das Karamell wieder flüssig.

Die Eiermischung in die Förmchen gießen und diese auf ein tiefes Backblech geben, dass bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist.

Rožata ca. 50 Minuten (oder je nach Ofen etwas kürzer bzw. länger) im Ofen stocken lassen. Die Masse sollte fest sein, aber noch wackeln. Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und für einige Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren, die Creme vorsichtig am Rand des Förmchens mit einem Messer lösen und auf einen kleinen Teller stürzen, so dass die Karamellsauce sich um die Creme verteilen kann. Nach Belieben mit Himbeeren und Minze garnieren.

