

## Grosi's gebrannte Crème

4- 6 Portionen

### Zutaten

60 g Kristallzucker  
5 dl Milch  
1 frisches, ganzes Ei  
25 g Maizena

5 dl liter Vollrahm

### Vorbereitung:

Das ganze Ei mit Maizena und etwas Milch glatt rühren, so dass keine Knollen mehr vorhanden sind.

### Zubereitung:

Zucker mit einem Spritzer Wasser erhitzen und vorsichtig karamellisieren.

Topf von der Hitze nehmen und mit der Milch ablöschen.

Wieder auf die Hitze stellen und leise unter stetigem rühren köcheln lassen, bis alle Karamellstücke aufgelöst sind.

Diese Masse zum Maizena leeren und zurück in den Topf geben.

Kurz aufkochen und eindicken und durch ein Sieb in eine Teigschüssel abräumen.

Gut abdecken und durchkühlen lassen.

Den Rahm steif schlagen und einen kleinen Teil davon in einem Spritzsack zu dekorieren auf die Seiten legen

Den geschlagenen Rahm vorsichtig unterziehen.

In Schälchen anrichten und mit Schlagrahm und Bretzeli dekorieren.

## Die Geschichte zur Grosi Crème

Im Landgasthof meiner Eltern war immer was los. Wenn ich vormittags aus der Schule kam, trat ich fröhlich in die Küche und begrüßte alle mit täglich derselben Frage: 'Sind ihr im Seich'? Meiner Mutter huschte jedesmal ein Lächeln übers Gesicht, wenn sie verneinte.

Anfangs war meine Mutter der Chef in der Küche. Mein Vater lernte die Handgriffe von ihr. Keiner der Beiden war gelernter Koch, aber sie hatten Leidenschaft und Liebe für ihre Aufgabe.

Neben vielen Gästen assen jeden Mittag Kinder aus der Region bei uns . Sie hatten zu weit um nach Hause zu gehen. Denn es gab zu dieser Zeit weder Taktfahrplan noch Schulbus. Setzte vormittags einmal Schneefall ein, waren schnell zwei Dutzend Kinder in der Stube, die sich auf eine feines Essen freuten.

Die Kinder genossen das Essen meiner Eltern sehr und auch ich kam nie zu kurz. Heute sprechen alle von Mittagstisch in der Schule. Wir hatten das in den 1960 und -70 Jahren in St. Peterzell und es funktionierte hervorragend.

Ein Fest war angesagt, wenn auf dem Küchentisch die gelbe Porzellanschüssel stand. Da war immer etwas Spezielles drin.

Aus Jux schrieb mein Vater einen Zettel: Nicht berühren – giftig! Nun war natürlich allen klar, dass meine Mutter eine gebrannte Creme gekocht hatte.

Wir konnten es kaum erwarten. Am besten schmeckt dies wunderbare Süssigkeit mit selbst gebackenen Bretzeli und Karamelbirnen.

Ich wüschen Ihnen viel Spass beim Nachkochen.