



adveniat

für die Menschen
in Lateinamerika

REZEPT · CHILE

Leche asada – Chilenischer Nachtisch aus dem Ofen

Leche asada ist ein Milch-Karamell-Pudding, der im Ofen gebacken wird. Er ist in Chile als Süßspeise sehr beliebt, weil er schnell und einfach zuzubereiten ist. Kenner vermuten vielleicht Ähnlichkeit mit dem in Lateinamerika ebenfalls beliebten Flan, der jedoch nicht gebacken wird, sondern im Wasserbad stockt.

ZUBEREITUNG

Zutaten für 8 Personen

- 1 Liter Vollmilch oder fettarme Milch
(mit Vollmilch wird es cremiger)
- 150 g Zucker
- 5 Eier
- 1 EL flüssiger Vanilleextrakt
- 1 TL Zimt
- 4 gehäufte EL Zucker für den Karamell

1. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die 4 gehäuften EL Zucker mit etwas Wasser in einer Auflaufform glattrühren, gleichmäßig verstreichen und bei 180° backen, bis der Zucker karamellisiert. Dabei nicht zu lange warten, da der Übergang von honigfarben zu verbrannt wenige Sekunden dauern kann. Sobald der Zucker honig-golden ist, aus dem Ofen nehmen und zur Seite stellen.
Etwas leichter ist es, die Zucker-Wasser-Mischung in einem Topf zu erhitzen und gegen das Anbrennen leicht zu schwenken, bis flüssiger Karamell entstanden ist. Dieser wird dann in die Auflaufform gegossen.
3. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit den 150 Gramm Zucker glattrühren. Anschließend Milch, Vanilleextrakt und Zimt dazugeben und verrühren.
4. Die Mischung vorsichtig auf den Karamell in die Auflaufform gießen.
5. 30 bis 40 Minuten bei 180° backen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschließend in den Kühlschrank stellen.
6. Kalt und in Stücke/Schnitten zerteilt servieren.

¡Buen provecho! – Guten Appetit!