

HIER KOCHT DER CHEF

# CARAMELKÖPFLI

*«Lieber Herr Brunner, ich habe ein Problem mit Caramelköpflin. Manchmal gelingen sie mir wunderbar, manchmal sind sie auch nach langer Zeit noch <pflüderig>. Ich mache sie jedes Mal gleich, mit Wasserbad im Backofen bei 130 Grad.»*

Es ist ein interessantes Kochphänomen, welches auch wir in unserer Küche immer wieder mal erleben: Da meint man, eine Zubereitung immer wieder gleich zu wiederholen, und trotzdem gelingt sie das eine Mal besonders gut, und das nächsten Mal verunglückt sie aus unerfindlichen Gründen. Natürlich gibt es immer einen Grund für das Scheitern, denn Kochen ist keine Hexerei, sondern eine sehr nüchterne, rationale Tätigkeit. Doch oftmals ist dieser Grund schwierig oder sogar unmöglich herauszufinden.

Der Fall «Caramelköpflin» unserer «züritipp»-Leserin ist besonders interessant, weil er, wie ich vermute, mit dem Thema Niedertemperatur-Garen zusammenhängt, über das ich kürzlich hier geschrieben habe. Damit alle verstehen, worum es geht: Ein Caramelköpflin sollte beim Garen nicht heisser als 85–90 Grad bekommen, weil es sonst löchrig und käsigt wird. Deshalb verwendet man ein Wasserbad; das

heisst, man stellt die Köpflin-Förmchen auf einen Pfannenboden, den man vorher mit etwas Zeitungspapier ausgelegt hat, um sie vor zu viel Hitze zu schützen, und füllt bis knapp an den Rand der Förmchen mit Wasser auf. Dann deckt man die Pfanne zu und stellt sie bei 150 Grad in den Backofen. Da Wasser bekanntlich nie heisser als 98 Grad wird, kann man relativ sicher sein, dass die Caramelköpflin über lange Zeit nicht heisser als bei der optimalen Temperatur um 90 Grad garen.

Bis hierhin haben wir, wie wahrscheinlich auch unsere «züritipp»-Leserin, einen Punkt völlig vernachlässigt: Wenn wir die Pfanne mit kaltem Hahnenwasser auffüllen, dauert es auch bei einer Ofentemperatur von 130 Grad ewig, bis es 90 Grad heiss ist, weil Wasser nicht nur die Caramelköpflin, sondern auch sich selber gegen die Ofenhitze isoliert. Die Garzeit kann so weit über eine Stunde betragen, und vermutlich kriegen die Köpflin zuerst eine hässlich braune Kruste, bevor sie gar sind.

Das Problem lässt sich einfach lösen, indem man das Wasser zuerst auf dem Herd aufkocht, bevor man die Pfanne in den Ofen stellt.

Die Garzeit kann man zudem nochmals erheblich verkürzen, indem man die Milch aufkocht, bevor man sie mit den Eiern mischt. Allerdings darf sie dann nicht mehr kochen, sonst gibts Rührer!

Wenn man diese Regeln befolgt, sind selbst gemachte Caramelköpflin sehr einfach in der Zubereitung und schmecken viel besser als die gekauften Crèmemischungen. Die schwierigste und gefährlichste Arbeit dabei ist das Brennen des Caramels. Diese Arbeit können wir uns aber schenken, indem wir fertigen Caramel kaufen. Das bedeutet keinen Qualitätsverlust, denn Zucker ist Zucker, ob man ihn nun roh weiss oder braun gebrannt kauft.

## CARAMELKÖPFLI

**4 Förmchen mit Caramel ausgiessen. 5 Eier mit 60 g Zucker und einer kleinen Prise Salz leicht schaumig schlagen. 5 dl Milch aufkochen und mit der Eimasse verrühren. Durch ein Sieb auf die Förmchen verteilen, die etwa zu ¾ voll sein sollen. Im Wasserbad wie oben beschrieben etwa 45–60 Minuten ziehen lassen. Garprobe: Mit einer Nadel in der Mitte einstechen – es darf keine Eimasse daran hängen bleiben. Vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in sehr heisses Wasser stellen. Die Köpflin mit dem Messer den Rand entlang vom Förmchen lösen und stürzen.**

*Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaube.  
Anregungen, Kritik und Fragen werden  
per E-Mail entgegengenommen:  
peter.brunner@kaisers-reblaube.ch*