

# Espresso cremetöpfchen



## Zutaten: 10 Espresso Tassen

3 dl Milch

2 dl Rahm

3 EL Espressokaffeepulver (Instant)

2 Eier

4 Eigelb

100 g Zucker

## Zubereitung:

Milch und Rahm mit dem Kaffeepulver in eine Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen.

Die Eier, die Eigelb und den Zucker zusammen gut verrühren. Die heiße Milch langsam unter ständigem Rühren dazu geben.

Die Creme in Espressotassen abfüllen und auf ein Backgitter stellen.

Im Profi-Steam mit der Intervallfunktion bei 80 Grad C 35 Min. pochieren.

Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Nach Belieben garnieren.