

Dubrovniker Rožata – kroatische Crème Caramel

Als Abschluss eines köstlichen Essens ist die Rožata überaus beliebt. Mit ihren Grundzutaten Milch, Zucker und Eier erinnert sie an die französische Crème Caramel bzw. die spanische Crema Catalana. Dank der Zugabe von Zitronenschale schmeckt diese Süßspeise viel frischer.

Ganz traditionell wird dieses Dessert ebenfalls mit Rosenlikör zubereitet, daher der Name Rožata, der sich von dem in Dubrovnik hergestellten Likör Rozalin ableitet.

Zutaten für vier Portionen:

- 10 EL Zucker für das Karamell
- 7 Eier
- 6 EL Zucker
- 1 L Milch
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Vanilleschote oder Vanillearoma
- 1 EL Rum
- Zitronenabrieb



Zubereitung:

Bereiten Sie aus den 10 EL Zucker hellbraunen Karamell zu und gießen Sie damit vier feuerfeste Formen aus.

Die Eier werden mit den 6 EL Zucker auf niedrigster Stufe gemixt, damit so wenig Schaum wie möglich entsteht. Dann werden nacheinander Milch, Zitronenabrieb und Rum hinzugegeben.

Die entstandene Masse wird dann in die mit Karamell ausgegossenen Formen gegossen. Die Formen werden anschließend in ein Wasserbad gestellt. Im vorgeheizten Backofen (150°C) verbleiben die Formen für etwa 50 Minuten, bis die Masse fest wird.

Sie erkennen, dass die Rožata fertig ist, wenn sie sich von dem Rand löst. Zum Schluss lassen Sie die Speise über Nacht im Kühlschrank abkühlen.

Zum Servieren stürzen Sie die Rožata auf einen kleinen Teller und dekorieren sie nach Belieben.