

ROZATA

Kroatien

Zutaten

6	Eier
6 EL	Zucker
0,5 Schote	Vanille
500 ml	Milch
etwas	Abrieb einer Orange
2 EL	Rosenblütenlikör oder Rosenwasser
200 g	Zucker (für Karamell)

Zubereitung

Aus den 200 g Zucker hellbraunen Karamell zubereiten und damit 4-5 feuerfeste Formen ausgießen.

Die Eier mit dem Zucker auf niedrigster Stufe mixen damit so wenig Schaum wie möglich entsteht. Nacheinander Milch, Vanillemark und Orangenschale hinzugeben, bis eine homogene Masse entsteht.

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Die Formen bis zur Hälfte in ein warmes Wasserbad legen und gemeinsam in den Ofen geben.

Das Dessert insgesamt 50 Minuten lang backen, bis es fest geworden ist.

Wenn die Rožata abgekühlt ist, mit einem dünnen Messer von der Auflaufform lösen, einen Teller auf die Form legen, andrücken und umdrehen.

Zum Schluss noch mit ein paar Tropfen Rosenblütenlikör beträufeln und mit Früchten garnieren.