

KOCHEN MIT ULRIKE HAGEN

Crème
Caramel

... ist eine herrliche Nachspeise, die ich immer wieder gerne serviere, da die Zubereitung sehr einfach ist und das Dessert ganz praktisch schon am Vortag fertig gestellt werden kann. Haben Sie auch alle anderen Zutaten rechtzeitig auf Zimmertemperatur gebracht, ist der Kuchen ein Kinderspiel und der Genuss vorprogrammiert.

Für zirka 6 Portionen

1500 ml Vollmilch, 1 Vanilleschote, 100 g Zucker, 2 ganze Eier, 4 Eigelb

Für das Karamell: 100 g Zucker, 100 g Wasser sowie Butter für die Förmchen

Für den Karamellsirup 100 g Zucker in einen Topf geben und auf kleinem Feuer langsam zu goldbraunem Karamell erhitzen, Wasser dazu gießen (vorsichtig – das spritzt und dampft!) und solange köcheln lassen, bis sich der Zucker wieder völlig aufgelöst hat und der Karamell eine sirupartige Konsistenz hat.

Ofenfeste Förmchen oder Tassen buttern und den Karamellsirup darauf verteilen.

Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Eier, Dotter und Zucker kurz glatt rühren, heiße Milch dazu gießen, wieder umrühren, durch ein feines Sieb gießen und über dem Karamellsirup in die Förmchen verteilen.

Backofen auf 150°C vorheizen, Förmchen in eine hohe Auflaufform stellen, in diese kochendes Wasser gießen bis die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen, alles mit Alufolie abdecken und im Backofen auf der 2. Schiene von unten für ca. 40-50 Minuten garen. Nach 35 Minuten beginnen, im 5-Minuten-Takt die Konsistenz zu beobachten. Wenn die Creme fest geworden ist, aus dem Ofen nehmen und die Förmchen zugedeckt mindestens 6 Stunden gut kühlen.

Anschließend die Creme mit einem scharfen Messer am Rand entlang lösen und auf Teller stürzen, dabei die Förmchen eine Weile kopfüber stehen lassen, damit der Karamellsirup nicht darin hängen bleibt. Eventuell mit Früchten garnieren und servieren.



ULRIKE HAGEN



Monsterkonzert. Zum bereits 16. Mal ging das größte Guggamusik-Festival Österreichs auf dem Marktplatz in Dornbirn über die Bühne. Die Emser Palast Tätscher riefen und 17 Musikgruppen aus Vorarlberg, Liechtenstein und der Schweiz kamen. KLAUS HARTINGER

STEUERTIPP

Eduard Frei,
Steuerberater,
Kanzlei
Herburger &
Partner,
Feldkirch.

To B or not to B?

Änderungen in der Umsatzsteuer ab 1. Jänner 2010: Was ist zu beachten?

ANTWORT: Sonstige Leistungen an Unternehmer (B2B; business to business) werden grundsätzlich am Empfängerort bewirkt. Eine Verlagerung des Leistungsortes durch UID (Umsatzsteueridentifikationsnummer) ist daher nicht mehr vorgesehen. Sonstige Leistungen an Nichtunternehmer (B2C – C für Consumer) werden weiterhin am Unternehmerort bewirkt.

Zu beachten sind aber die

vielen Sonderregelungen. Beispielsweise für Grundstücksleistungen, Personenbeförderung, Vermittlungsleistungen, Restaurant- und Verpflegungsdienstleistungen sowie für Arbeiten an beweglichen körperlichen Gegenständen gibt es zahlreiche Ausnahmen.

Neu ist auch, dass die grenzüberschreitende innergemeinschaftliche Dienstleistung in die Zusammenfassende Meldung (ZM) aufzunehmen ist. Was aber weit schwerer wiegt ist, dass die Frist um zwei Wochen verkürzt wurde. Die Einreichung der ZM muss nunmehr bis zum Ablauf des auf den Meldezeitraum folgenden Monats erfolgen. Auch die Vorsteuererstattung wird neu geregelt – ausnahmsweise zum Vorteil des inländischen Unternehmers und zwar elektronisch über Finanzonline im Inland (bisher umständlich im anderen Mitgliedsstaat).

