



Crème brûlée



4-6 Portionen



15 min zubereiten

1 h stocken

3 h kühlen



Desserts

ZUTATEN

400 ml Sahne

125 ml Milch

5 Eigelbe

Mark von 1 Vanilleschote

80 g Zucker

+ Zucker zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

Sahne mit Milch und Eigelben in eine Schüssel geben und verrühren. Dann Vanillemark und Zucker unterrühren. Die Mischung 30 min ziehen lassen.

Den Backofen vorheizen, Ober- und Unterhitze 150°.

Die Sahnemischung noch mal verrühren und in ofenfeste Förmchen gießen. Die Förmchen in eine große Auflaufform stellen und kochendes Wasser eingießen. Die Förmchen sollen zur Hälfte im Wasserbad stehen. Die Form vorsichtig auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und die Creme 1 h im Ofen stocken lassen.

Anschließend Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und die Creme etwas abkühlen lassen. Dann mind. 3 h kalt stellen, bis die Creme fest geworden ist.

Nun auf jede Creme gleichmäßig 1-2 TL Zucker streuen. Den Zucker mit einem Flambiergerät flambieren, bis er karamellisiert und eine goldbraune, knusprige Oberfläche entsteht. Die Crème brûlée sofort servieren.

NOTIZEN

Damit die Creme gelingt, sollte Sahne mit hohem Fettgehalt verwendet werden.

Statt der Vanilleschote kann 1 TL Vanillepaste verwendet werden.

Man braucht ein Flambiergerät und kleine, ofenfeste Förmchen. Die Förmchen am Bild haben einen Durchmesser von 11 cm.