

Crème Brûlée

Für 4 Personen

Zutaten

3	Eigelb
55 g	Zucker
1	Vanilleschote
250 ml	Sahne
100 ml	Milch
2 EL	brauner Zucker

Zubereitungszeit: 15 Minuten plus 60 Minuten Garzeit bei 90°C im Backofen

1. Eigelbe mit Zucker in einer Bain-Marie-Schüssel geben und verrühren.
2. Vanillemark und -schote, die Milch sowie die Sahne einmal aufkochen. Kurz etwas abkühlen lassen und durch ein feines Sieb zum Eigelb geben, über heißem fast kochendem Wasserbad solange rühren, bis die Masse eine leichte Bindung bekommt (dauert ca. 10-15 Minuten).
3. Die Masse in 4 feuerfeste Schälchen od. Weckgläser (Ø ca. 8 cm) füllen.
4. Diese in einen Topf mit heißem Wasser stellen und bei 90°C im Backofen ca. 60 Minuten stocken lassen. Die Schälchen sollten zu ca. 2/3 im Wasserbad stehen.
5. Die Schälchen aus dem Wasserbad nehmen abkühlen lassen und mit Klarsichtfolie abdecken. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.
6. Kurz vor dem Servieren mit dem braunen Zucker bestreuen und diesen mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.



Die Crème Brûlée kann man einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.