REZEPT FÜR CRÈME BRULÉE

CRÈME BRULÉE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Portionen | 60 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 500 g Schlagsahne
- 100 ml Milch
- 6 Eigelb (M)
- 150 g SweetFamily Rohrzucker

4320

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Mark, Schote, Sahne und Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Eigelb und 90 g Zucker glatt rühren.

2. Vanilleschote aus der Sahne entfernen und Sahne unter Rühren langsam zur Eigelbcreme gießen. Auf 6 ofenfeste Dessertförmchen verteilen und auf ein tiefes Backblech stellen. So viel heißes Wasser in das Blech gießen, dass die Förmchen gut zur Hälfte darin stehen.

3. Im heißen Ofen 30-40 Minuten garen, bis die Crèmes fest werden. Herausnehmen, abkühlen lassen und einige Stunden oder über Nacht abgedeckt kühl stellen.

4. Oberfläche der Crèmes vor dem Servieren gleichmäßig mit übrigem Zucker bestreuen und mit einem Crème brulée-Brenner vorsichtig abflämmen, bis der Zucker karamellisiert. Abkühlen lassen, dann servieren.

Tipps:

Dazu schmeckt ein Fruchtsalat.

Wer keinen Crème brulée-Brenner hat, kann die Crèmes auch unter dem vorgeheizten Grill im Backofen karamellisieren. Am besten dabei neben dem Ofen stehen bleiben, denn das kann sehr schnell gehen.