



Crème brûlée



Vorbereitungszeit: 150 Minuten

Passt zu: Sauternes



Zutaten für 6 Portionen

250 ml	Milch
250 ml	Sahne
1	Vanilleschote (längs aufgeschnitten)
4	Eigelb
40 g	Zucker (nach Geschmack etwas mehr oder weniger verwenden)
60 g	brauner Zucker zum Karamellisieren



Zubereitung

1/5

Milch und Vanilleschote in einem Topf kurz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und ca. 10 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen. Die Sahne dazugießen und alles zusammen nochmals bis zum Siedepunkt erhitzen.

2/5

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Jetzt die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen und die Vanillesahne unterrühren.

3/5

Die Crème anschliessend in sechs Förmchen füllen und ca. 25 Minuten im Ofen stocken lassen, bis sich eine Haut gebildet hat. Die Haut soll dabei nicht braun werden.

4/5

Die Crème abkühlen lassen und dann mindestens zwei weitere Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

5/5

Zum Karamellisieren die Vanillecreme mit braunem Zucker bestreuen und möglichst dicht unter den Grill stellen. Sobald der Zucker sich in eine schöne, braune Karamellkruste verwandelt hat, die Förmchen aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Voilà – fertig ist die Crème brûlée!