

Crème Brûlée



Einfach Backen / Maria Panzer

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

1	Vanilleschote
200 ml	Milch (3,5% Fett)
250 g	Sahne
4	Eigelbe (Gr. M)
70 g	Zucker
60 g	brauner Zucker zum Karamellisieren

Backen:	40 Min.
Abkühlen:	2 h 40 min
Dauer:	45 Min.
Niveau:	Einfach

Zubereitung

1. SCHRITT

1 Vanilleschote, 200 ml Milch (3,5% Fett)

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und mit der Milch in einen Topf geben. Die ganze Vanilleschote hinzugeben und die Flüssigkeit kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und **ca. 5 Min.** mit Deckel stehen lassen, damit alles gut durchziehen kann. Vanilleschote wieder entfernen.

2. SCHRITT

250 g Sahne, 4 Eigelbe (Gr. M), 70 g Zucker

Ofen auf **150 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 130 Grad)** vorheizen. Sahne zur Milch geben und nochmal kurz unter Rühren erhitzen, ohne dass die Mischung kocht. Eigelbe mit Zucker ca. 2 Minuten cremig schlagen, die Sahnemischung unter Rühren hinzugeben. **Vier feuerfeste Porzellanförmchen (à 125ml)** in eine große Auflaufform stellen.

3. SCHRITT

500 ml heißes Wasser

Etwa 500 ml heißes Wasser in die Auflaufform gießen, damit die Förmchen etwa zu zwei Drittel im Wasser stehen. Die Crème Brûlée-Masse in die Förmchen gießen. Dabei nur einen kleinen Rand lassen, da das Crème Brûlée beim Stocken noch etwas heruntergeht. Die komplette Auflaufform in den vorgeheizten Ofen stellen und das Crème Brûlée **ca. 40-50 Min.** backen. Die Masse sollte gestockt aber noch nicht so fest wie Pudding sein.

4. SCHRITT

60 g brauner Zucker zum Karamellisieren

Dessert danach vollständig abkühlen lassen und schließlich **mindestens 2 Stunden** in den Kühlschrank stellen. Erst kurz vor dem Servieren auf jedes Dessert 2-3 Teelöffel braunen Zucker streuen und mit einem Flambiergerät flambieren, bis der Zucker schmilzt und sich eine bräunliche Kruste bildet.