

Crème Brûlé

Zutaten :

(für 4 bis 6 Portionen)

¼ l Milch
¼ l Sahne
85 g Zucker
6 Eigelb
2 halbe Vanilleschoten
5 Eßlöffel sehr feiner brauner Zucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 °C vorheizen.
In der Fettpfanne des Ofens ein Wasserbad für die 4 bis 6 Portionsförmchen vorbereiten.

Milch, Sahne und Zucker mit den Vanilleschoten aufkochen, dann etwas abkühlen lassen.

Eigelb schaumig schlagen.

Die Vanilleschoten aus der Milchmischung nehmen und die Flüssigkeit dann vorsichtig unter Rühren unter den Eigelbschaum ziehen.

Auf 4 bis 6 ofenfeste Förmchen verteilen, ins Wasserbad stellen und im Ofen ca. 45 Minuten stocken lassen.

Gut abkühlen lassen.

Die Oberfläche der Crème mit dem braunen Zucker betreuen und mit dem Flambierbrenner überkrusten.

Sofort servieren.