



Crème brûlée

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

8 Eigelbe
110 g Zucker

1 Vanilleschote
200 ml Milch
500 ml Sahne

50 g brauner Zucker

Zubereitung:

Eigelbe und Zucker in einer Schüssel verrühren.

Vanilleschote, Milch und Sahne einmal aufkochen, mit den Eigelben verrühren und über einem heißen Wasserbad solange rühren, bis die Masse eine Bindung bekommt. Anschließend durch ein Sieb passieren. In tiefen Suppentellern bei 95° C im Backofen ca. 40 Minuten garen, bis die Crème stockt. Anschließend kalt stellen.

Die ausgekühlte Crème mit braunem Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Bunsenbrenners den Zucker karamellisieren.

Ein Rezept von © Martin Schlösser