

Crème Brûlée

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 8 Personen

Zubereitungszeit: 70 Min.

Zubereitung

Zuerst die Vanilleschote mit einem scharfen Messer auf dem Schneidebrett halbieren und das Mark herauskratzen. Einen kleinen Topf auf den Herd stellen und die Milch hineinfüllen und langsam erwärmen. Das Mark der Vanilleschote hineingeben und alles für ein paar Minuten erhitzen.

Während die Milch heiß wird, die Eigelbe in eine Rührschüssel geben. Mithilfe des Handrührers nun schaumig rühren und währenddessen 110 g des Zuckers einrieseln lassen. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Den Ofen auf 140 Grad vorheizen.

Nun die Sahne zur Milch gießen, alles noch einmal kurz erhitzen und dann vom Herd ziehen. Nun die Sahne-Milch-Mischung nach und nach zu den Eigelben geben und alles zu einer homogenen Masse verrühren.

In ein tiefes Backblech nun die Porzellan Schüsselchen für die Crème Brûlée setzen. Das Backblech nun mit kochendem Wasser so weit füllen, dass die Förmchen für die Crème Brûlée ungefähr zur $\frac{2}{3}$ im Wasser stehen.

Nun die Crème Brûlée in die Förmchen füllen und dann das Backblech für 50 Minuten in den Ofen schieben und die Creme stocken lassen.

Sobald die Garzeit um ist, die Crème Brûlée aus dem Ofen holen und komplett abkühlen lassen. Anschließend für mindestens 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den braunen Zucker auf die Förmchen verteilen und mit einem kleinen Flambiergerät flambieren, bis der Zucker karamellisiert und eine knusprige Kruste bildet.

Einkaufsliste

1 Vanilleschote
200ml Milch
500ml Schlagsahne
6 Eigelb (Kl. M)
110g weißer Zucker
50g brauner Zucker