

# Crème brûlée

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/25/crème-brûlée/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/25/crème-brûlée/)

## Zutaten für 4 Personen:

- ¼ l Milch
- 250 g Sahne
- 60 g Zucker
- 5 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 2 EL brauner Zucker

## Zubereitung:

Milch, Sahne und Zucker in einen Topf geben. Die Eigelbe unterrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen. Mark und Schote in die Milch-Sahne-Mischung geben. Die Mischung ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze erwärmen, damit sich die Zutaten verbinden.

Den Backofen auf 80 °C vorheizen.

Die Crème-brûlée-Masse auf 4 kleine Portionsförmchen à 150 ml Inhalt verteilen und mit Frischhaltefolie zudecken. Die Förmchen in ein mit Küchenpapier ausgelegtes tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser angießen, dass sie zu 2/3 im Wasser stehen. Die Creme im Ofen auf mittlerer Schiene 3 - 4 Stunden stocken lassen, herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Crème brûlée gleichmäßig mit 1 EL braunem Zucker bestreuen und mit dem Flambierbrenner karamellisieren. Nach Belieben mit Beeren oder Minzeblättern garnieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 31.3.2013