

Crème Brûlée

1 Vanilleschote
200 ml Milch
300 ml Sahne
4 Eigelb
40 g Zucker
60 g brauner Zucker (zum Karamellisieren)

Zubereitung

1. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und in eine Rührschüssel geben. Milch, Sahne, Eigelb und Zucker dazugeben und alles mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Die Mischung in kleine, flache, ofenfeste Förmchen geben. Die Förmchen in eine Saftpfanne stellen und so viel heißes Wasser zugießen, dass die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen.
2. Die Crème im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad (Umluft) in 40 bis 50 Minuten stocken lassen. Sie sollte nicht mehr weich sein, aber auch noch nicht so fest wie ein Pudding. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und für 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Vor dem Servieren die Crème mit jeweils ca. 1 Esslöffel braunem Zucker bestreuen und mithilfe eines Gasbrenners oder unter dem vorgeheizten Grill im Ofen karamellisieren.