

# Crème brûlée Rezept für 4 Personen

Crème brûlée (gebrannte Creme) ist eine traditionelle, französische Süßspeise aus aromatisierter Eier-Sahne und einem knusprigen Karamellüberzug. Dazu wird die Oberfläche der gestockten Creme nach dem Erkalten mit Zucker bestreut und unter dem Grill karamellisiert. Profis benutzen dafür auch Küchen-Bunsenbrenner.



- 3 dl Milch
- 3 dl Rahm
- 2 Vanilleschoten
- 6 Eigelb
- 5 EL Zucker

## Zubereitung

Milch und Vanilleschote in einem Topf kurz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und ca. 10 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen. Die Sahne dazugießen und alles zusammen nochmals bis zum Siedepunkt erhitzen.

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen. Jetzt die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen und die Vanillesahne unterrühren. Die Creme anschließend in vier Förmchen füllen und ca. 45 - 60 Minuten im Ofen stocken lassen, bis sich eine Haut gebildet hat. Die Haut soll dabei nicht braun werden. Die Förmchen stehen auf dem Backblech im Wasserbad.

Die Creme abkühlen lassen und dann mindestens zwei weitere Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Zum Karamellisieren die Vanillecreme mit braunem Zucker bestreuen und möglichst dicht unter den Grill stellen. Sobald der Zucker sich in eine schöne, braune Karamellkruste verwandelt hat, die Förmchen aus dem Ofen nehmen und sofort servieren. Voilà – fertig ist die Crème brûlée!

Hinweis: Crème brûlée ist auch kalt ein Genuss. Damit die Karamellkruste nicht weich wird, sollte man die Crème brûlée innerhalb von zwei bis drei Stunden essen.

