

# Crème Brûlée



- **Küche:** Französisch
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Der Klassiker: Gebrannter Crème in leichter, moderner Zubereitung

## Zutaten

- 1/2 l Milch
- 1/2 l Sahne
- 100 g Zucker
- 30 g brauner Zucker zum gratinieren
- 8 - 9 Eigelbe nach Größe
- Mark von 1 Vanilleschote.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Sahne, die Milch und die ausgekratzte Vanillestange sowie die Schoten mit dem Vanillemark aufkochen

## **Schritt2**

Die Eigelb und Zucker schaumig rühren und heiße Sahne - Milch dazu geben.

## **Schritt3**

Ähnliche der Creme Caramel auf dem Feuer zur „Rose“ bringen, ohne zu kochen. (Damit die Eigelbe optimal ausgaren)

## **Schritt4**

In Portionsförmchen abfüllen und in einen ausreichend großen Topf stellen. Zu 1/3 mit Wasser aufgießen und für ca. 30 - 35 min. bei

## **Schritt5**

150° C in den Backofen schieben. Danach wenigstens 2 - 3 Stunden erkalten lassen.

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt7**

Gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Haushalts - Bunsenbrenner überflämmen, karamellisieren. (Die Dinger kann man inzwischen preiswert für den Privatgebrauch kaufen)

## **Schritt8**

Es soll beim Essen etwas knacken.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** klassiker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/creme-brullee/>