



Orangen - Crème - Brulee

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Nicht nur zu den Festtagen gut vor zubereiten, lecker das ganze Jahr über

Zutaten

- 750 ml flüssige Sahne
- 250 ml Milch
- 8 Eigelb
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten, ausgekratzt
- 2 El Orangen - Likör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 1 Orange
- 60 g Puderzucker
- Brauner Zucker für die Kruste

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 140 ° C vor heizen, das tiefe Backblech mit so viel heißem Wasser aufgießen, das die Förmchen nachher zu 3/4 tief drin stehen.

Schritt2

Die Orangenschale fein abreiben und mit der Milch, der Sahne, Puderzucker, Vanillemark samt Schote, aufkochen, 30 - 40 min. ausziehen lassen.

Schritt3

Durch ein feines Küchensieb passieren, wieder erhitzen und über die Eigelbe geben. Das Rühren mit dem Schneebesen nicht vergessen, den Orangenlikör verrühren.

Schritt4

Die Masse auf die Förmchen aufteilen und ins tiefe Backblech stellen.

Schritt5

Für 60 - 70 min. stocken lassen, heraus nehmen, gut abkühlen ; dabei wird die Konsistenz noch etwas fester.

Schritt6

Vor dem Servieren mit je1 Tl braunem Zucker bestreuen und mit einem Haushalts Bunsenbrenner hellbraun, knusprig karamellisieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse

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