

## REZEPT FÜR

# Crème brûlée



4

Portionen



20 Min.

Arbeitszeit



70 Min.

Gesamtzeit

## ZUTATEN

1 Vanilleschote

150 ml Milch

60 g Zucker

4 Eier

350 ml Sahne

2 – 3 EL brauner Zucker

## ZUBEREITUNG

Los geht's: Fülle die Milch in einen Topf, stell ihn auf den Herd und erwärme ihn langsam. In der Zwischenzeit schnappst Du Dir die Vanilleschote, halbiert sie mit einem Messer und kratzt das Mark heraus. Wohin jetzt mit dem Mark? Natürlich in den Topf zur Milch! Erhitze alles für ein paar Minuten!

Nimm Dir die 4 Eier, schlage sie auf und gib das Eigelb in eine Rührschüssel. Jetzt kannst Du anfangen, das Eigelb schaumig zu rühren – im Idealfall mit einem Handrührer. Streue dabei 60 Gramm Zucker in die Schüssel mit dem Eigelb. Vom Zucker ist in der Schüssel nichts mehr zu sehen? Perfekt, dann kannst Du jetzt schon mal Deinen Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Jetzt ist die Sahne an der Reihe! Schüttele sie in den Topf zur Milch und erhitze alles noch mal – aber nur kurz! Zieh den Topf anschließend vom Herd und kippe den Inhalt peu à peu zum Eigelb. Und jetzt schön verrühren.

Nimm die Porzellanförmchen, in die später die Crème brûlée kommt, und stell sie gut verteilt auf ein tiefes Backblech. Jetzt füllst Du so viel heißes Wasser aufs Backblech, dass die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen.

So, jetzt kommt die Crème brûlée in die Förmchen! Schön reinfüllen, das Backblech in den Ofen schieben und dann für 40 – 50 Minuten garen.

Damit die Crème brûlée gelingt, muss sie komplett abkühlen. Das heißt, mindestens 3 Stunden, am besten sogar über Nacht. Direkt vor dem Servieren verteilst Du den braunen Zucker gleichmäßig in den Förmchen und karamellisierst ihn langsam mit einem Brenner.

Und jetzt heißt es: genießen!  
Bon appétit wünscht Dir le tablier!