



Crème brûlée

Zutaten für 6 Stück

Eigelb	60 g
Crème fraîche	40 g
Kristallzucker	40 g
Vanillesamen	1 Prise
Vollmilch	25 g
Vollrahm	250 g



Menge:	6 Stück
Backzeit:	20 Minuten
Auskühlzeit:	ca. 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor

Eigelb, Crème fraîche und Zucker in eine Schüssel geben und zusammen mithilfe eines Schwingbesens verrühren. Füge dann die Vanillesamen, die Milch und den Vollrahm hinzu und vermische noch mal alles gut miteinander.

Gib die Masse dann in den Trichter und fülle ca. 70 g der Masse in hitzebeständige Förmchen. Am besten verwendest Du solche aus Keramik oder Porzellan. Stelle diese Förmchen dann in eine Kuchen- oder Auflaufform und fülle diese nun mit etwas Wasser. Das Wasser sollte mindestens bis zum Füllstand der Creme in den Förmchen reichen.

2. Stelle die Formen im Wasserbad nun auf ein Blech, gib dieses in den auf den 180 °C Umluft vorgeheizten Ofen und lasse die Creme nun für ca. 20 Minuten stocken.

Hebe die einzelnen Förmchen nach der "Backzeit" aus dem Wasserbad und lasse sie für ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur auskühlen. Stelle sie anschliessend für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.

Bestreue die Oberfläche des Desserts kurz vor dem Servieren mit etwas grobem Rohrzucker (oder normalem braunem Zucker). Diesen musst Du mithilfe eines Bunsenbrenners karamellisieren, damit sich die typische knackige Karamellschicht bildet. Das Flambieren ist immer der Höhepunkt des Desserts und kann auch direkt am Tisch vor den Gästen durchgeführt werden.

Abschliessend mit frischen Beeren, Pfefferminz, geschlagenem Vollrahm oder einem Glace dekorieren und frisch servieren.