

## Rezept

# Crème Brûlée mit Vanille und Zimt

Ein Rezept von Crème Brûlée mit Vanille und Zimt, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>5</b> Eigelbe (Größe M)	<b>40 g</b> Zucker
<b>2</b> Vanilleschoten	<b>200 g</b> Sahne
<b>200 ml</b> Milch	<b>1 Prise</b> gemahlener Zimt
6-8 TL brauner Zucker	Backpapier
<b>4</b> flache ofenfeste Portionsförmchen (12 cm Ø, etwa 100 ml Inhalt)	Bunsenbrenner (Haushaltswarengeschäft)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° (Umluft, Ober-/Unterhitze 140°) vorheizen. Eigelbe und Zucker mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die Vanilleschoten mit einem kleinen scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben.
2. Sahne und Milch in einem Töpfchen mischen. Vanilleschoten und Vanillemark zugeben und aufkochen lassen. Zimt einstreuen.
3. Die Vanillesahne durch ein Sieb langsam in die Eigelbmasse rühren. Dabei nicht schlagen, damit sich keine Luftbläschen bilden.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Portionsförmchen daraufstellen und die Vanillemilch einfüllen. Das Blech in den Backofen (Mitte) schieben. Heißes Wasser ins Blech gießen, bis die Förmchen etwa zur Hälfte im Wasser stehen. Die Creme 25-30 Min. garen, bis sie eine puddingartige Konsistenz hat.
5. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Förmchen aus dem Wasser heben und die Creme vollständig auskühlen lassen.
6. Den Zucker gleichmäßig, aber nicht zu dick auf die Oberfläche der Creme streuen. Mit dem Bunsenbrenner hellbraun karamellisieren. Kurz stehen lassen, bis die Zuckerschicht kross wird.
7. Die Crème brûlée pur oder nach Geschmack und Saison mit einigen frischen Beeren, Feigen, Mangospalten, Bananenscheiben oder Orangenfilets servieren.