

## Rezept

# Crème brûlée

Ein Rezept von Crème brûlée, am 07.06.2023

## Zutaten

|                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| 1 Vanilleschote    | 50 g Puderzucker    |
| 150 ml Milch       | 600 g Sahne         |
| 6 Eigelb (Größe M) | 8 TL brauner Zucker |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 FLACHE FÖRMCHEN (À 150-200 ML INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Puderzucker, Milch und Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 1 Std. durchziehen lassen, dann die Schote herausfischen.

---

2. Backofen auf 150° vorheizen. Eigelbe verquirlen und die Sahnemischung durch ein feines Sieb dazugießen, gut unterrühren. Die Formen in ein tiefes Backblech oder einen großen Bräter stellen und die Mischung hineingießen. So viel Wasser dazugießen, dass die Förmchen bis ca. 1 cm unter dem Rand im Wasser stehen. Die Cremes im Ofen (unten, Umluft 120°) 60-70 Min. garen, bis sie fest sind. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner goldbraun karamellisieren. Sofort servieren.