

Rezept

Crème brûlée mit Vanille und Safran

Ein Rezept von Crème brûlée mit Vanille und Safran, am 17.06.2024

Zutaten

200 g Sahne	50 ml Milch
2 Msp. Safranpulver	1/2 Bourbon-Vanilleschote
Salz	4 EL heller Rohrzucker oder brauner Zucker
2 Eier (Größe S oder M)	2 ofenfeste flache Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt)
ofenfeste flache Form oder Bräter	Küchen-Gasbrenner (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf Sahne und Milch mit Safranpulver verrühren. Den Backofen auf 140° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Förmchen in die größere ofenfeste Form stellen. Diese bis knapp 1 cm unter den Rand der Förmchen mit kochendem Wasser füllen. Die Förmchen herausnehmen und das Wasserbad in den sich aufheizenden Backofen stellen.
2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und mit einem Messer das Mark herauskratzen. Die Schote und das Mark zusammen mit 1 Prise Salz und gut 2 EL Zucker in die Safran-Sahne geben. Diese unter Rühren zum Kochen bringen. Die Mischung nach dem Aufkochen vom Herd ziehen und gut 5 Min. abkühlen lassen.
3. Inzwischen in einer Schüssel die Eier gut verrühren, aber nicht schaumig rühren. Die Sahnemischung ohne die Vanilleschote langsam unter die Eier rühren und alles sofort in die Förmchen gießen. Diese in das Wasserbad im heißen Backofen stellen und die Creme in 25-30 Min. stocken lassen; die Oberfläche soll ein klein wenig fest werden und einem Druck mit der Fingerspitze leicht nachgeben.
4. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und für mindestens 4 Std. in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren den restlichen Zucker gleichmäßig auf die gut gekühlte Creme streuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren. Die Crème brûlée sofort servieren.