

Crème brûlée

Zutaten :

500 ml Sahne
6 Eigelb
50 g Zucker
1 Vanilleschote
etwas Rohrzucker

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Die Zutaten alle zusammen in einer Schüssel mit einem Pürierstab so lange mixen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Von der Vanilleschote natürlich nur das Mark nehmen 😊

Das Ganze in 6 feuerfeste kleine Schalen aufteilen und für ca. 35 Min. bei 110°C Umluft in den vorgeheizten Ofen schieben (wenn die Creme nach dieser Zeit noch nicht ganz angezogen ist, einfach noch mal nachschieben).

Kann dann bis zum Servieren im Kühlschrank gelagert werden.

Vor dem Servieren jedes Schälchen mit etwas Rohrzucker bestreuen, so dass die Oberfläche leicht bedeckt ist. Das Ganze mit einem kleinen Bunsenbrenner (gibt es in verschiedenen Ausführungen) karamellisieren.

