Gebrannte Creme

Wer kann dieser süßen Versuchung widerstehen, wenn sie auch noch so schön dekoriert ist wie auf dem Bild? Das Rezept für gebrannte Creme ist nicht schwierig, unbedingt probieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Kelly Bone

Zutaten

150 g	Zucker (braunen)
4 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Vanilleschote
350 ml	Milch
250 ml	Schlagobers
2 EL	Öl (für die Formen)

Zubereitung

1. Für die gebrannte Creme zu Beginn den Ofen auf 170 Grad vorheizen und vier backofenfeste Formen mit Öl bepinseln. Die Eier trennen (Eiklar wird nicht benötigt). Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark auskratzen, in eine Schale geben. Braunen Zucker zufügen und gründlich vermischen.

2. Ein Wasserbad ansetzen. Eidotter und Vanillezucker in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserdampf einige Minuten schaumig rühren. Langsam und portionsweise Milch und Schlagobers unterrühren, vom Wasserbad nehmen und in die vorbereiteten Formen füllen. Für etwa eine Stunde in den Ofen stellen und goldbraun backen lassen. Herausnehmen und schnell servieren.

Tipp

Die gebrannte Creme kann man vor dem Servieren mit frischen Früchten oder Beeren dekorieren. Auch Minze- bzw. Zitronenmelisse-Blätter sehen sehr schön aus.