Créme-brûlée-Grundrezept

Das Crème-brûlée-Grundrezept für Feinschmecker. Mit diesem Rezept gelingt das wunderbare Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

1 Stange	Vanillemark
40 g	Zucker
375 ml	Schlagobers
125 ml	Milch
4 Stk.	Eidotter
70 g	Rohrzucker (zum Karamellisieren)

Zubereitung

1. Um das **Crème-brûlée-Grundrezept** zuzubereiten, zunächst die Vanillestange längs halbieren und das Vanillemark mit der stumpfen Seite eines Messers vorsichtig herausschaben. Die Milch in einen Topf gießen, das Vanillemark dazugeben und ganz kurz aufkochen lassen.

2. Den Ofen auf 95 bis 100 Grad anheizen. Eine feuerfeste Pfanne zur Hälfte mit Wasser befüllen. Eier trennen und Eidotter mit Zucker schaumig rühren. Mit Schlagobers mischen und anschließend schnell die heiße Milch unterrühren.

3. Die Crème brûlée in kleine feuerfeste Förmchen füllen und diese in die mit Wasser gefüllte Pfanne stellen. Im Backofen ca. 75 Minuten backen. Sobald die Masse gestockt ist, ist die Crème fertig. Die Förmchen herausnehmen und für mehrere Stunden kalt stellen.

4. Unmittelbar vor dem Servieren die kalte Crème brûlée mit Rohrzucker bestreuen und diesen mit einem Bunsenbrenner erhitzen. Wenn die Zuckerschicht schön karamellisiert ist, ist die Crème brûlée servierfertig.

Tipp

Das ideale Dessert für Gäste kann man mit dem Grundrezept für Crème brûlée zubereiten.