Crème brûlée-Kuchen

Das Rezept vom Crème brûlée-Kuchen schmeckt supercremig und zergeht förmlich auf der Zunge. Deine Lieben werden diese Mehlspeise mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
7 g	Backpulver
100 g	Zucker
150 g	Butter (kalte)
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
1 Stk.	Ei

Für die Füllung

3 Stk.	Eier
130 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
600 g	Créme frâiche
600 g	Schlagobers (flüssig)
1 TL	Vanilleextrakt
2 Packungen	Sahnepuddingpulver

Zum Flambieren

Nach Belieben	Zucker (2-3 TL)

1 Stk.	Flambierbrenner

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Crème brûlée-Kuchen** zuerst den Teig zubereiten. Dazu das Mehl, das Backpulver, den Zucker, die kalte Butter in Stücken, das Salz, den Vanillezucker und das Ei in eine Schüssel geben.

2. Dann alles mit den Händen so lange verkneten, bis ein gleichmäßiger glatter Teig entstanden ist.

3. Nun den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Rahmen dünn ausfetten. Dann den Teig darin auslegen und dabei einen ca. ¾ hohen Rand hochziehen.

4. Anschließend den Teig mehrmals und gleichmäßig mit einer Gabel einstechen und die Form hinterher in den Kühlschrank stellen.

5. Jetzt die Crème fraîche, den Vanilleextrakt, den Zucker, den Vanillezucker, die Eier und das Sahnepuddingpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

6. Danach das Schlagobers (flüssig) hinzufügen und unterrühren.

7. Dann die Creme in die Springform geben und diese ein paarmal auf die Tischplatte klopfen, sodass die Luftblasen etwas entweichen können. Nun den Kuchen auf mittlerer Schiene vorerst ca. 60 Minuten backen. Sollte der Kuchen während des Backens zu dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie abdecken.

8. Nach den 60 Minuten Backzeit die Temperatur auf ca. 150 °C Ober/Unterhitze reduzieren und den Kuchen weitere ca. 20 Minuten backen. Der Kuchen sollte nach dem Backen erst bei Zimmertemperatur auskühlen und danach einmal im Kühlschrank durchkühlen.

9. Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit etwas Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner abflämmen. Letztendlich den Kuchen mit etwas Zimt bestäuben und gleich genießen.

Tipp

Den Crème brûlée-Kuchen kann man auch schon einen Tag vorher zubereiten und dann beim Servieren einfach nur noch abflämmen.