

# Crème brûlée-Toast

Das Rezept von den Crème brûlée-Toasts ist besonders für ein süßes Wochenendfrühstück geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

### Für den Toast

4 Scheiben	Toastbrot
100 g	Griechischer Joghurt
2 Stk.	Eigelbe (frische)
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 TL	<a href="#">Zucker</a>

### Zum Karamellisieren

4 TL	<a href="#">Zucker</a> (oder nach Belieben)
------	---

### Sonstiges

1 Stk.	Flambierbrenner
--------	-----------------

## Zubereitung

1. Für die **Crème brûlée-Toasts** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann den griechischen Joghurt, die Eigelbe, den Vanilleextrakt und den Zucker in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

3. Jetzt die 4 Toastscheiben auf das Backblech legen und mit einem Löffel (oder den Fingerspitzen) die Mitte des Toasts bis zum Rand flach drücken.
  
4. Nun die Creme gleichmäßig in den 4 Mulden verteilen. Danach den Toast ca. 8-10 Minuten im Ofen backen.
  
5. Als nächstes den Toast aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller geben und gleichmäßig mit Zucker bestreuen.
  
6. Letztendlich mit dem Flambierbrenner den Zucker so lange gleichmäßig flambieren, bis der Zucker karamellisiert.

## **Tipp**

Die Crème brûlée-Toasts vor dem Servieren mit ein paar frischen Früchten dekorieren.