# Creme Brulee im Dampfgarer

Mit diesem Rezept gelingt die Creme Brulee im Dampfgarer. Das cremige französische Dessert muss man einfach mal ausprobieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 ml | Schlagobers |
| 200 ml | Vollmilch |
| 4 Stk. | Eidotter |
| 1 EL | braunen Zucker |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 2 EL | braunen Zucker (zum Karamelisieren) |

## Zubereitung

1. Für die Zubereitung von **Creme Brulee im Dampfgarer** gibst du Schlagobers und Milch in einen Topf und erwärmst die Flüssigkeit, ohne sie zum Kochen zu bringen. Anschließend nimmst du den Topf vom Herd und rührst die Eidotter und braunen Zucker unter. Halbiere eine Vanilleschote, gib das Mark in den Topf und rühre es unter.

2. Gieße die Creme in kleine Auflaufförmchen und gare sie bei 90°C im Dampfgarer etwa 40 Minuten lang. Lasse die Creme Brulee danach für etwa 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

3. Kurz vor dem Servieren bestreust du die Oberfläche mit braunem Zucker und karamellisierst ihn mit einem kleinen Küchenbunsenbrenner. So erhältst du eine köstliche und cremige Creme Brulee mit einer knusprigen Zuckerschicht.

Unsere Empfehlung
Flambierbrenner,
Créme Brûlée Brenner

hier bestellen




## Tipp