

Creme Brulee

Dieses klassische gehaltvolle Creme Brûlée ist sehr kalorienreich, dafür aber ein wahres Geschmack Erlebnis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 6,5 h



Zutaten

400 ml	Schlagobers
125 ml	Vollmilch
5 Stk.	Eidotter
50 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote (ausgekratztes Mark)
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
50 g	Feinkristallzucker (zum Karamellisieren)

Zubereitung

1. Vollmilch und Eidotter kräftig verquirlen. Dann erst den Zucker hinzufügen. Geht der Zucker wiederum in ein unverquirltes Ei, entstehen lästige Klümpchen.
2. Das Mark einer Vanilleschote und Zitronenabrieb einrühren. Die Creme Brûlée über eine ganze Nacht hinweg ziehen lassen. Creme in feuerfeste Töpfchen einfüllen, diese kleinen

Töpfchen in eine große Pfanne setzen, und die Pfanne bis zum Rand mit kochendem Wasser befüllen. Pfanne für 55 Minuten in den Ofen geben. Gerät das Ei ins Stocken, bilden sich kleine Blasen an der Oberfläche und die Creme ist fast fertig.

3. Die noch etwas wabblige Creme aus der Pfanne heben und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Feinkristallzucker auf der Oberfläche verstreuen und diesen mit einem Flämmer karamellisieren. Es entsteht die unverwechselbare, krachende Karamellschicht.

Tipp

Das Creme Brûlée mit Minzeblätter garnieren.