Kaffee Crème Brulée

Mit dem Rezept für Kaffee Crème Brulée lässt sich ein Dessert zubereiten, das speziell bei Kaffeeliebhabern sehr beliebt ist. Schnell und einfach zubereitet!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

30 g	Karamellsauce
50 ml	Espresso
200 ml	Milch (kalte)
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Kaffee Crème Brulée** zunächst den Espresso aufbrühen und abkühlen lassen. Währenddessen den Schlagobers in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen, als nächstes den Vanillezucker unterrühren. Anschließend in einer Schüssel Espresso und Karamellsauce miteinander vermischen.

2. Danach die kalte Milch einrühren. Nun Eiswürfel in Tassen oder Dessertgläser füllen und die Espressomischung darüber gießen. Auf die Gläser nun Schlagobers geben, mit etwas Karamellsauce übergießen und gleich servieren.

Tipp

Die Kaffee Crème Brulée schmeckt auch besonders gut, wenn man die Eiswürfel durch Vanilleeis ersetzt, das sorgt für extra Süße und Cremigkeit.