# Süßes Creme Brulée

Das süße Creme Brulée ist ein zauberhaftes Dessert Rezept. Die bekannte und beliebte Süßspeise schmeckt unwiderstehlich gut.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,5 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 100 ml | Milch |
| 300 ml | Schlagobers |
| 1 TL | Orangenabrieb (unbehandelt) |
| 4 Stk. | Eidotter |
| 50 g | Zucker |
| 3 EL | brauner Zucker |
| Nach Belieben | Ribiseln |
| Nach Belieben | Kirschen |
| | Minzeblätter |

## Zubereitung

1. Für das **Süße Creme Brulée** den Backofen auf 140°C Unter- /Oberhitze vorheizen.
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark auskratzen. Die Milch zusammen mit Vanillemark, Schlagobers und Orangenabrieb aufkochen.
3. Die Eidotter mit Zucker cremig schlagen und nach und nach das heiße Milch-Schlagobers unterrühren.
4. Die Creme durch ein Sieb in Förmchen oder Tassen gießen. Die Förmchen in ein tiefes Backblech stellen und mit Wasser 2-3cm hoch angießen. Im Backofen zirka 60-70 Minuten garen.

5. Abkühlen lassen und im Kühlschrank kühl stellen. Die Ribisel waschen und trocken tupfen.

6. Die Creme mit braunem Zucker bestreuen, und in den Backofen schieben und mit Oberhitze den Zucker karamellisieren lassen.

7. Mit den frischen Früchten und Minze Blätter garnieren und servieren.

## Tipp