

# Süßes Creme Brûlée

Das süße Creme Brûlée 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	<a href="#">Schlagobers</a>
1 TL	Orangenabrieb (unbehandelt)
4 Stk.	Eidotter
50 g	<a href="#">Zucker</a>
3 EL	brauner Zucker
Nach Belieben	<a href="#">Ribiseln</a>
Nach Belieben	<a href="#">Kirschen</a>
	Minzeblätter

## Zubereitung

1. Für das **Süßes Creme Brûlée** 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