



Crème Brûlée à la Vanille

Zutaten:

- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 125 gr. Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 6 Eigelb

Zubereitung:

Milch und Sahne vermischen, Vanilleschote auskratzen und zum Kochen bringen, in der Zwischenzeit Eigelb mit Zucker vermischen.

Dann unter Rühren das Eigelb in den Topf hinzugeben und einrühren. Die Vanille – Crème in eine feuerfeste Form füllen und etwa 45 Minuten im auf 100°C vorgeheizten Ofen lassen, bis die Oberschicht leicht fest geworden ist.

Die Crème abkühlen und mit Braunem Zucker bestreuen.

Dann mit einem Crème Brûlée Brenner karamellisieren oder das Ganze dann noch mal kurz im Backofen bei Oberhitze karamellisieren.

Und immer dran denken: Crème Brûlée brüllt nicht. Sie ist leise und schmeckt am besten zum Abschluss eines fabelhaften Menüs.

Bon Appetit!

Marc Kern