

CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée für 4 Portionen

200 ml Sahne
100 ml Milch
50 g Zucker
8 Eigelb
400 ml Eierlikör
1 Vanilleschote
1 TL Gewürzmischung
brauner Rohrzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Crème Brûlée

Die Eigelb mit der Hälfte vom Zucker in einer Schüssel gründlich verrühren. In einem kleinen Topf Sahne, Milch, Vanille und den restlichen Zucker ein Mal aufkochen. Die heiße Mischung unter Rühren in die Eimasse gießen.

Die Eimasse auf einem Wasserbad zur Rose aufschlagen. Anschließend den Eierlikör unterrühren und die Masse auf vier Förmchen verteilen.

Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Die Förmchen in das tiefe Blech des Backofens setzen und mit heißem Wasser auffüllen. Die Förmchen sollen ungefähr zur Hälfte im Wasser stehen. Nach ca. 20 – 30 Minuten sollte die Crème fest sein.

Die Crème erkalten lassen, kurz vor dem Servieren dünn mit dem Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

TIPPS vom Küchenchef:

- Für möglichst wenig Bläschen in der Crème Brûlée die Masse vor dem Einfüllen durch ein Sieb passieren.
- Setzt man die Förmchen auf ein Stück Küchenrolle, saugt sich dieses mit Wasser voll und man vermeidet den Direktkontakt der Förmchen mit dem Metall und erreicht gleichzeitig eine gleichmäßige Wärmeverteilung.