

Crème brûlée

Man nehme für 8 Portionen:

1 Vanilleschote	aufschneiden, Mark herauskratzen
8 Eier	trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
100 g Zucker	
800 ml Sahne	
ca. 50 g Rohrohrzucker	
außerdem:	Backofen auf 110° OUH vorheizen

- Sahne mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote aufkochen, auf 75° abkühlen lassen und die Schote dann entfernen.
- Währenddessen die Eigelbe mit dem Zucker über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Sahne zugeben und die Masse unter ständigem Rühren wieder bis 75° erhitzen.
- Die Masse in 8 Formen füllen, auf ein Backblech stellen, Kochendes Wasser auf das Blech gießen, bis die Formen zur Hälfte im Wasser stehen-Im Ofen 75 Minuten garen und dann auskühlen lassen.
- Die Crème dünn und gleichmäßig mit Rohrohrzucker bestreuen. Mit einem Gasbrenner den Zucker karamellisieren (brûlieren)

Dazu: Süßwein oder Kaffee

Übrigens: Die Vanilleschoten kann man durch 2 Tonkabohnen ersetzen. Verfeinern kann man die Crème mit Orangenabrieb…

Quelle: nicht bekannt
Rezept erstellt: 10.12.2025