

# Crème Brûlée

## *Zubereitungszeit:*

*Am besten einen Tag vorher vorbereiten. Haben wir aber das letzte Mal auch abgekürzt, und ging auch!*

## *Dazu ist zu sagen:*

*Die Investition in richtige Vanilleschoten lohnt sich in jedem Fall!*

*Reicht für 4 Personen.*

- |           |                             |   |
|-----------|-----------------------------|---|
| <b>1.</b> | 500 ml Sahne                | aufkochen und etwas abkühlen lassen.  |
| <b>2.</b> | 5 Eigelb, 100 g Zucker      | in einer Schüssel mit einem <b>elektrischen Schneebesen</b> schaumig schlagen.  |
| <b>3.</b> | 1 Vanilleschote             | öffnen und das Mark zu dem Eigelb geben.  |
| <b>4.</b> | Die Sahne                   | tröpfchenweise mit dem <b>Schneebesen</b> in die Eigelbmasse reinrühren.  |
| <b>5.</b> | Die Crème-Brûlée-Masse      | in 4 <b>flache feuerfeste Schälchen</b> füllen.   |
| <b>6.</b> | Ein <b>tiefes Backblech</b> | in den Ofen schieben und dort mit Wasser füllen. Die Schälchen in dieses Wasserbad stellen und bei 160°C eine dreiviertel Stunde lang fest werden lassen. Die Crème sollte dabei keine Blasen schlagen, sonst ist die Temperatur zu hoch. |
| <b>7.</b> | Die fertige Crème           | einen Tag lang kaltstellen.   |
| <b>8.</b> | <b>Rohrzucker</b>           | auf die Crème streuen und in einem Backofen mit Oberhitze (oder in einem großen Toaster) karamellisieren lassen.  |
| <b>9.</b> | Die Crème                   | kalt servieren und schmecken lassen.  |

