



CRÈME BRÛLÉE

für 4 Portionen

ZUTATEN

- 1 Vanilleschote
- 200 ml Milch (3.5% Fett)
- 250 g Rahm
- 4 Eigelbe (Gr. M)
- 70 g Zucker
- 60 g brauner Zucker
zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

Milch, Rahm, Vanilleschote und deren Mark erhitzen und 20 Minuten lang ohne weitere Hitzezufuhr ziehen lassen. Zucker und Eigelbe vermengen, aber nicht schaumig rühren (!). Eier-Zucker-Masse mit der Milchrahm-Masse vermischen und durch ein feines Sieb in flache Schälchen gießen. Die Vanilleschoten entfernen.

Im vorgeheizten Ofen bei 130 °C Ober-/Unterhitze ca. 30-40 Min. garen. Die Creme erkalten lassen, mit braunem Zucker bestreuen und diesen dann kurz mit dem Dragon Flambierbrenner karamellisieren.