

Crème Brûlée

Zutaten

500 ml	Sahne
500 ml	Milch
4	Vanillestangen
160 g	Zucker
2	Ganze Eier
2	Eigelb

Zubereitung

Die Milch und die Sahne in einem flachen Topf leicht erwärmen, die Vanillestangen aufschneiden, zugeben und 20 Min. ziehen lassen. Zucker mit Eiern und Eigelb verrühren, mit der lauwarmen Milch-Sahne gut mischen und eine ½ Std. stehen lassen.

Durch ein feines Sieb schütten.

Die Vanillestangen auskratzen und in die Masse geben.

In flache Formen (z.B. Suppenteller oder flache Gläschen) füllen und im Backofen bei 120 Grad ca. 30 Min. pochieren. Anschliessend mind. 2-3 Std. kalt stellen.

Fertigstellung

Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, so dass eine leicht karamellierte Oberfläche entsteht.