



## Zimt Crème Brûlée

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

400 g Himbeeren	400 g Blaubeeren
2 L Sahne	15 Eigelb
100 g Zucker	8 Vanilleschoten
1 EL Zimt	1,5 TL Salz
250 g Brauner Zucker	Minze zum Garnieren
Gasbrenner	

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Sahne, Eigelb, Zimt, Vanillemark und Salz verquirlen, dann den Zucker hinzugeben. (Zucker erst am Ende um Klümpchen zu vermeiden).
2. Sahnemischung in ofenfeste Cocotten füllen und diese für mind. 1 Std kalt stellen, gerne auch länger.
3. Cocotten in einer Backform mit etwa 2 cm hoch Wasser stellen und bei 100 °C ca. 60 Min. stocken lassen.
4. Wenn die creme vollständig gestockt ist, im Kühlschrank ganz abkühlen.
5. Mit braunem Zucker bestreuen, mit dem Gasbrenner karamellisieren und mit frischen Beeren und Minze garnieren.