



Crème brûlée

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

20 Eigelb 440 g Streuzucker
2 l Sahne 2 Vanilleschoten
80 g brauner Zucker

Zubereitung

1. Den Ofen auf 100°C vorheizen. In einem Topf die Sahne, zusammen mit ausgeschabten und halbierten Vanilleschoten, geben und aufwärmen, ohne sie zum Kochen bringen.
2. Die Vanilleschoten entnehmen. In einer Schüssel die Eigelbe und den Zucker schaumig schlagen. Anschließend die warme Sahne hinzufügen und vorsichtig vermengen.
3. Kleine ofenfeste Porzellan- oder Glasformen mit der Creme befüllen und 1 Stunde und 15 Minuten backen lassen. Die Creme soll fest sein.
4. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen und für eine Nacht in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren, die Creme mit dem braunen Zucker bestäuben und unter dem Grill es Ofens bräunen lassen.

Crème brûlée

Stand 15.05.2024