

# CREME BRÛLÉE



Crème brûlée (französisch: gebrannte Creme) ist eine sehr bekannte Süßspeise aus Eigelb, Sahne, Milch und Zucker. Das Dessert ist blitzschnell vorbereitet und muss dann nur noch im Ofen gebacken werden. Dazu wird die flüssige Masse in kleine Schälchen eingefüllt und in eine große, hitzebeständige Form gestellt, diese dient als Wasserbad. Bei geringer Hitze im Ofen stockt der Nachtisch dann langsam. Abgekühlt wird die Creme dann mit Zucker bestreut und flambiert. Dadurch entsteht die typische, knackige, Karamell Schicht. Diese leicht warme Zuckerkruste knackt beim Essen und passt perfekt zur kühlen Creme. Nach Belieben kann das Dessert auch mit weiteren Gewürzen wie Vanille, Tonka Wonka (Tonkabohne), Zimt, Zitronen- oder Orangen-Schale oder auch Ingwer verfeinert werden.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**140 °C O/U**



Kühlzeit  
**3 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 140°C O/U vor.

## CREME BRÛLÉE

Gib die Milch mit der Sahne in einen Topf und erwärme sie, bis sie dampft und etwa 90°C erreicht hat. Dabei soll die Milch aber nicht kochen. Verrühre in der Zwischenzeit das Vanilleextrakt mit den Eigelben und dem Zucker 2-3 Minuten cremig. Gib nun unter ständigem Rühren die Milch-Sahne esslöffelweise zur Eiermasse.

Fülle die Masse in kleine Schälchen (ich habe hier meine Tapas Schälchen aus Emaille verwendet). Fülle eine große Auflaufform (Emailleblech) oder Ofenblech mit kochendem Wasser. Setze nun die kleinen Schälchen in das Wasserbad. Die Schälchen sollten von außen etwa bis zur Hälfte mit Wasser bedeckt sein. Backe die Creme Brûlée im vorgeheizten Ofen für etwa 40-50 Minuten, je nach Schälchengröße. Nimm die Schälchen aus dem Ofen und lasse sie abkühlen. Stelle sie anschließend nochmals für mindestens 3-4 Stunden in den Kühlschrank.

## CREME BRÛLÉE:

- 250 g** Milch
- 250 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 5** Eigelbe
- 50 g** Zucker

## ZUM KARAMELLISIEREN:

- 60 g** Zucker



Achte darauf, dass kein Wasser in die Schälchen gelangt.



Die Creme darf nach dem Backen noch wackeln, aber nicht mehr flüssig sein.

## FERTIGSTELLEN

Streue den Zucker auf die Creme und flambiere sie, damit der Zucker karamellisiert. Serviere das Dessert sofort, sobald der Zucker abgekühlt ist. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!