



Crème Brûlée

Zutaten für 6 Personen

- 3 Tassen Sahne
- 2 Vanilleschoten
- 8 Eigelb
- 1/2 Tasse feiner Zucker
- 1 TL Vanilleessenz
- 3 TL Zucker

Zubereitung

Geben Sie die Sahne mit den Vanilleschoten in einen großen Topf. Bringen Sie alles zum Kochen und entfernen Sie dann den Topf vom Herd. Lassen Sie alles ziehen.

Entfernen Sie nun die Vanilleschoten.

Schlagen Sie das Eigelb und den feinen Zucker in einer feuerfesten Form, bis eine dicke Mischung entsteht. Stellen Sie die Form in ein warmes Wasserbad in einem Topf und rühren Sie ständig, bis die Mischung gerade durchgewärmt ist.

Nach und nach geben Sie die Sahne hinzu. Rühren Sie weitere 10 Minuten bis die Mischung leicht dick wird. Entfernen Sie nun den Topf vom Herd und rühren Sie die Vanilleessenz ein.

Füllen Sie die Masse in 6 Formen und stellen Sie diese 2 Stunden in den Kühlschrank, bis sie fest ist. Streuen Sie ca. 30 Minuten vor dem Servieren auf jede Form 1/2 TL Zucker.

Geben Sie die Formen in eine mit Eiswürfeln gefüllte Backform. Stellen Sie die Backform für eine Minute unter einen vorgeheizten Grill, bis der Zucker karamelisiert. Servieren Sie das Crème Brûlée sofort mit Sauce.

Guten Appetit!