Crème brûlée

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Schlagsahne	300 ml
Milch	200 ml
Brauner Zucker	70 g
Vanille Zucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Auflaufform, Bräter

1. Ofen auf 120 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwerten. In einer Schüssel Sahne, Milch, 50 g Zucker, Vanillinzucker und Eigelb miteinander verquirlen.

2. Fertige Masse in kleine flache ofenfeste Förmchen geben. Diese in einen großen Bräter geben. Bräter in den Ofen geben und mit heißem Wasser aufgießen, sodass die Crème-brulée-Förmchen bis zur Hälfte im Wasser sitzen.

3. Crème brulée im Ofen ca. 45 Min. garen, bis sie gestockt ist. Crème brulée mind. 30 Min. abkühlen lassen, bis sie fest ist. Anschließend mit je 1 EL Zucker bestreuen, Zucker mithilfe eines kleinen Bunsenbrenners karamellisieren lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Solltest du keinen Bunsenbrenner haben, kannst du auch mit der Grillstufe des Backofens die Crème karamellisieren. Dazu gekühlte Crème brulée mit Zucker bestreuen und auf der obersten Schiene ca. 3–4 Min. karamellisieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	271 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	14 g