

CRÈME BRÛLÉE REZEPT



ZUTATEN: 4 EIGELB, 400 ML SÜSSE SAHNE, 200 ML VOLLMILCH, MARK EINER VANILLESCHOTE, 80 G ZUCKER, BRAUNER ZUCKER FÜR DIE KARAMELLKRUSTE

ZUBEREITUNG: MILCH UND SAHNE KURZ AUFKOCHEN UND HERDFLAMME AUSDREHEN..

DIE EIGELB MIT DEM ZUCKER UND DEM MARK DER VANILLE IN EINEM GROSSEN BECHER SCHAUMIG SCHLAGEN, NACH UND NACH DIE MILCH UND DIE SAHNE ZUGEBEN.

DIE MASSE AUF 6 FÖRMCHEN VERTEILEN UND CA. 60 MIN BEI 110° STOCKEN LASSEN. ANSCHLIESSEND AUS DEM BACKOFEN NEHMEN UND ABKÜHLEN LASSEN.

UNMITTELBAR VOR DEM SERVIEREN: DEN BRAUNEN ZUCKER AUF DIE CREME GEBEN UND MIT EINEM BUNSENBRENNER (ODER IM GRILL BEI STARKER OBERHITZE) KAMELISIEREN.

UNSER TIPP

VERWENDEN SIE DIE ÜBRIGEN 4 EIWEISS FÜR AMARETTINI.

KÜCHENMANUFAKTUR
|| BRENDLE