

Crème Brûlée

6 Eigelb
100g Zucker
Prise Salz
200ml Milch 3,5%
400ml Sahne
½ Vanilleschote
Schalenabrieb Zitrone und Orange

1. Milch, Sahne, Vanille, Orangen- und Zitronenschalenabrieb in einem Topf erhitzen
2. Eigelb und Zucker, Prise Salz verrühren (**nicht** schaumig schlagen)
3. Milch Sahne durch ein Sieb gießen und langsam mit Eigelb und Zuckermasse verrühren.
4. Die Crème in flache Formen gießen ca. 6 – 8 Stück
5. Im Wasserbad bei ca. 130 Grad Heißluft ca. 35 Min. zum Stocken bringen.
(ist fertig wenn die Crème anfängt fest zu werden).
6. Im Kühlschrank kalt stellen.
7. Ca. 1 gest. Teelöffel Zucker oder brauner Zucker gleichmäßig auf der Crème verteilen und mit einem Flambierbrenner goldbraun flambieren.

Von Bernhard