

Crème Brûlée

Zutaten

400ml Sahne, 140ml Milch, 85g Zucker, 5 Eigelb, 1 Vanilleschote
(andere Mengen siehe unten)

Zubereitung:

Milch und Sahne vermischen, Vanilleschote auskratzen, Mark hinzufügen und zum Kochen bringen; die Schoten können mitgekocht und anschließend abgeseibt werden. Etwas ziehen lassen.

Eigelb und Zucker verquirlen, die heiße Vanille-Sahne-Milch langsam unter schnellem Rühren hinzugeben (nicht umgekehrt, sonst flockt das Ei aus).

Die Mischung in feuerfeste Förmchen geben, diese in eine tiefe Backform (Fettpfanne/Auflaufform) ins Wasserbad stellen und ...

... bei **150°C** ca. **50 min.** auf der mittleren Schiene backen.

Abkühlen lassen, mit einer ca. 2mm dicken Schicht Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner o.ä. goldbraun karamellisieren.

Tabelle mit weiteren Zutatenmengen (Vanille entsprechend portionieren)

Mengentabelle Crème Brûlée:

Sahne	400	320	240	160
Milch	140	112	84	56
Zucker	85	68	51	34
Eier	5	4	3	2