



VEGETARISCH
GLUTENFREI



6 PORTIONEN



3 H



CRÈME BRÛLÉE

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- **1½** Vanilleschoten
- **300 ml** Milch (3,5% Fett)
- **375 g** Sahne
- **6** Eigelbe (Gr. M)
- **105 g** Zucker
- **90 g** brauner Zucker zum Karamellisieren

FÜR DIE DEKORATION

Beliebige Menge & nach Wunsch auswählen

- Himbeeren
- Minze
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

Vanillemark und Schoten mit Milch kurz aufkochen, 5 Minuten mit Deckel ziehen lassen, Schoten entfernen. Rahm zugeben und kurz erwärmen (nicht kochen). Eigelb und Zucker cremig schlagen. Die warme Rahm-Mischung unterrühren. Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Förmchen in Auflaufform stellen.

Etwa 500 ml heisses Wasser in die Form giessen, sodass die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Masse einfüllen, dabei nur einen kleinen Rand frei lassen. 40–50 Minuten backen, bis die Crème gestockt, aber noch weich ist (nicht wie Pudding). Vollständig abkühlen und mindestens 2 Stunden kühlen.

Kurz vor dem Servieren 2–3 Teelöffel braunen Zucker aufstreuen und mit dem Küchenbrenner flambieren, bis eine braune, harte Kruste entsteht. Nach Belieben mit Himbeeren oder anderem servieren.

