



VEGETARISCH
GLUTENFREI



6 PORTIONEN



5 H



CRÈME BRÛLÉE

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- **1½** Vanilleschoten
- **300 ml** Milch
- **375 g** Rahm
- **6** Eigelb (Gr. M)
- **105 g** Zucker
- **6** Förmchen
- **3 TL** brauner Zucker zum Karamellisieren
- **1** Küchenbrenner

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. Masse einfüllen.

Ca. 500 ml heisses Wasser ins Blech giessen. Die Förmchen in das Blech stellen, sodass sie zu $\frac{2}{3}$ im Wasser stehen. 40–50 Minuten backen, bis die Crème gestockt, aber noch weich ist. Vollständig abkühlen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren 3 TL braunen Zucker daraufstreuen und mit dem Küchenbrenner flambieren, bis eine braune, harte Kruste entsteht. Nach Belieben mit Himbeeren und Minze dekorieren. Puderzucker daraufstreuen.

