

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Crème Brûlée für 4 Personen

Zutaten: ein halber Liter Milch, ein viertel Liter Sahne, 4 Eigelbe, 1 Vanilleschote, 150g Zucker, plus Zucker zum karamellisieren, Butter und Zucker für die Förmchen

Zubereitung: Die Milch, die Sahne, den Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote unter Rühren zum Kochen bringen. In die abgekühlte Masse die Eigelbe einrühren und nochmals auf ca. 80 Grad erhitzen bis eine leichte Bindung entsteht. Die Masse nun auf Zimmertemperatur herunterkühlen. Feuerfeste Förmchen ausbuttern und zuckern. Die Masse dreiviertelhoch einfüllen. Die Förmchen in einem Wasserbad auf Küchenkrepp oder einem Gitter unterhalb des Siedepunktes garen. (Dauert etwa 20 – 30 Minuten bei ca. 100 Grad). Die fertig gegarte Crème Brûlée mit Zucker bestreuen und unter dem Grill karamellisieren.

Tipps: Darauf achten, dass das Wasser nicht kocht und die Förmchen nicht direkt auf dem Bodendes Wasserbades stehen, sonst souffliert die Crème und wird löchrig.