



Crème brûlée

Menge	Zutat	Zubereitung
250 ml 250 ml 120 g 1	Sahne Milch Zucker Vanilleschote	mit und und in einen Topf geben und aufkochen lassen.
2 3	Eier Eigelb	und mit dem Handrührgerät sehr schaumig aufschlagen. Die heiße Sahne-Milch-Mischung unter ständigem Rühren zufügen. Die fertige Masse in feuerfeste Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen bei 130°C ca. 40 Min. stocken lassen. Anschließend erkalten lassen.
etwas	Zucker	Vor dem Servieren die Crème mit bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.