

Crème Brûlée

250 ml Sahne

200 ml Milch

1 Vanilleschote, alternativ Orangenabrieb

4 Eigelb (Eiweiß z.B. f. Kokosmakronen verwenden)

70-80 g Zucker

1 Prise Salz

- Vanillemark auskratzen, (alternativ Orangenabrieb), Sahne + Milch mischen, im Topf aufkochen lassen
- Eigelb vermischen mit 40 g Zucker + Prise Salz gut verrühren
- Eine Kelle Milch/Sahne zum Eigelb (**langsam** vermengen, damit es nicht stockt)
- Milch-Sahne etwas abkühlen lassen mit Gesamt-Eigelb vermengen
- Backofen auf 120 Grad Ober-&Unterhitze schalten
- Gemisch in feuerfeste Förmchen (ca 5-6) füllen, in ein großes Porzellangefäß / Aluform stellen. Gefäß mit Wasser angießen, bis die Förmchen halb im Wasser stehen
- Form in den Ofen schieben; 50-60 Min stocken lassen; nach Garprobe entnehmen (Masse muss geleeartig in den Förmchen „wackeln“)
- Abkühlen lassen (ca 4-6 Stunden)
- Pro Portion / Schälchen mit 1 TL Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner den Zucker karamellisieren - servieren

