



Die caramelisierte Zuckerkruste ist das Spezielle an der Crème brûlée

Crème brûlée

Wie wird eine echte Crème brûlée zubereitet? A.G. in Winterthur

Hier ein klassisches Rezept für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 2½ dl:

Vor- und Zubereiten: ca. 55 Min.

3 dl Milch und **2½ dl Rahm** mit **1 Vanillestengel**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt, aufkochen. Pfanne von der Platte ziehen, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Absieben, in die Pfanne zurückgeben, heiss werden lassen. **5 Eigelb** und **50 g Zucker** mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Die heisse Milch unter Rühren dazugiessen, in die gefetteten Förmchen füllen, mit Alufolie bedecken. Förmchen auf einen Lappen in ein ofenfestes Geschirr stellen. Siedendes Wasser bis $\frac{2}{3}$ Höhe der Förmchen einfüllen.

Garen: Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Förmchen herausnehmen, auskühlen.

Caramelisieren: **50 g Zucker** auf der Creme verteilen, unter dem auf 250–300 Grad vorgeheizten Grill ca. 4 Min. caramolisieren, auskühlen.

Hinweis: Die echte Crème brûlée ist nicht zu verwechseln mit der Caramelcreme – auch gebrannte Creme genannt.