

# Crème brûlée

**Crème brûlée**, französisch für „gebrannte Creme“, ist eine Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker, die als Dessert in der französischen Küche serviert wird. Sie wird mit Vanille, Zimt, Orangenschale, Zitronenschale, Ingwer oder Mandelmilch aromatisiert. Das Besondere an der Creme ist eine Karamellkruste.

## Zutaten für 4 Portionen

- 400 ml Sahne mit hohem Fettgehalt
- 140 ml Vollmilch
- 5 Eigelb
- 85 g Zucker, braun oder weiß
- 1 Vanilleschote, das Mark, evtl. auch etwas flüssige Vanilleessenz
- Zitronenabrieb
- Zucker, fein und weiß (zum Karamellisieren)

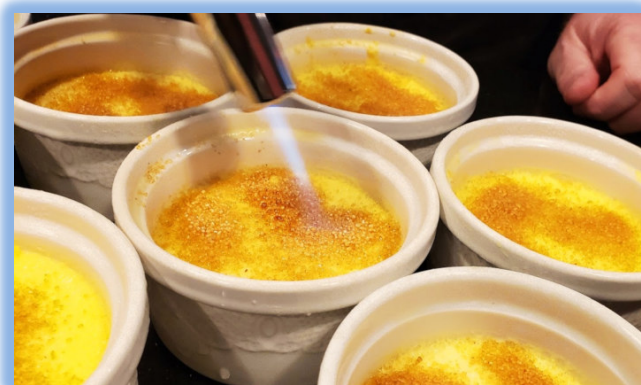


## Zubereitung

Die Zutaten Sahne, Milch und Eigelb verquirlen und anschließend die restlichen Zutaten (bis auf den Zucker zum Karamellisieren) dazu mischen. Hier bitte beachten, dass niemals der Zucker auf das nicht verquirlte Eigelb gegeben wird, denn sonst ergeben sich kleine Zucker-Eigelb-Krümelnchen, die sich nicht mehr vollständig auflösen. Die Masse mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

In feuerfeste Förmchen füllen (4 größere Förmchen oder 6 kleinere) und in die Fettpfanne des auf 150°C vorgeheizten Backofens auf die mittlere Schiene stellen. Die Fettpfanne bis zum Rand mit kochendem Wasser füllen und die Crème 55 Minuten stocken lassen. Die Oberseite wird etwas blasig und braun, macht aber nichts.

Die Förmchen anschließend im Kühlschrank mindestens 2 Stunden auskühlen lassen (auch gerne über Nacht). Lassen Sie sich nicht irritieren, dass die Masse direkt aus dem Ofen noch „wabbelig“ ist, sie wird sich im Kühlungsprozess verändern.



Nun kommt noch die krachige Karamellschicht drauf. Auf jedes Förmchen wird ca. 1 EL feiner, weißer Zucker verteilt und langsam und gleichmäßig mit einem Flambierbrenner (Candyman) überflammt, bis sich eine glatte Schicht bildet.

Man kann auch braunen Zucker verwenden, jedoch ist hier Vorsicht zu walten, denn dieser verbrennt schneller.

Nach dem Karamellisieren empfiehlt es sich, die Crème noch einmal kurz ins Eisfach zu stellen, damit sie wirklich schön kalt ist.