
CREME BRULE

*Mark einer Vanilleschote, Schote
250ml Sahne
250ml Milch*

Den Ofen vorwärmen auf 125°C.

Die Sahne mit der Milch, der Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen, für 5 Minuten köcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen.

*5 Eigelb
100g Zucker*

Die Eigelb mit Zucker cremig schlagen. Die heiße Sahne dazugeben und weiterrühren bis die Mischung etwas eindickt.

Die Eiersahne in 4 hitzebeständige Schalen geben und im Ofen für ca. 45 Minuten garen.

Die Creme auf Raumtemperatur abkühlen lassen, abdecken und mindestens für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

50g weißer Basterdzucker

Den Ofengrill vorheizen bis er glüht. Die Cremes mit Zucker bestreuen und unter den Grill setzen bis sich der Zucker bräunt (ca. 1 Minute).