

Crème Brûlée

Rezept für 6 Personen

0,6 L Doppelrahm oder Vollrahm
 Stk. 2 Vanille-Stängel
 Stk. 4 Eier
 130gr Kristallzucker

Zubehör:
 Gasbrenner
 Nachfülldose mit Universal Gas

- 1** Rahm in eine mikrowellentaugliche Schüssel geben.
- 2** Vanille-Stängel längs aufschneiden und ausschaben. Das Ausgeschabte dem Rahm begeben und in der Mikrowelle leicht erwärmen (nicht aufkochen).
- 3** In einer zweiten Schüssel 4 Eigelb mit 50gr Zucker verrühren, anschliessend mit dem Rahm vermischen.
- !!** Achtung: Der Rahm darf nicht zu heiss sein, sonst verfestigt sich das Eigelb.
- 4** Das Ganze in feuerfeste Servierformen umgiessen (zu ca. 5mm auffüllen).
- 5a** Wer über einen Dampfbackofen verfügt, die Servierformen mit Silberpapier zudecken und ca. 1 ½ Stunden im Dampfprogramm ziehen lassen.
- 5b** Wer über keinen Dampfbackofen verfügt, in einem Wasserbad im Ofen bei 150° für 1 Stunde backen.
- 6** Abkühlen lassen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 7** Vor dem Geniessen die Oberfläche mit Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner caramolisieren.
- !!** Falls der Zucker nicht caramolisiert sondern verbrennt, hat Mann/Frau Salz statt Zucker genommen. Zurück zum Punkt 1.