



# Creme Brulee

Für Torten.

## Zutaten

Menge	Zutat
1 Stk	Vanilleschote
40 g	Staubzucker
375 ml	Schlagobers
125 ml	Milch
4	Eidotter (Eigelb)
70 g	Rohrzucker

## Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

### Creme (10 Minuten)

- |                          |    |   |
|--------------------------|----|---|
| <input type="checkbox"/> | 1. | 1 Stk Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einem Messer das Vanillemark herausstreichen und in einen Topf geben. Dazu nun<br>125 ml Milch erhitzen und kurz aufkochen lassen.<br>4 Eidotter (Eigelb) in eine Schüssel geben und mit 40 g Staubzucker schaumig schlagen.<br>375 ml Schlagobers untermischen und zuletzt noch die erhitze Milch dazugeben und alles rasch verrühren. |
|--------------------------|----|---|

### Backen (75 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	<p>Die Masse nun in feuerfeste nicht zu hohe Förmchen geben (am besten Muffin-Förmchen) und im Backrohr bei 100°C rund 75 Minuten garen. Die Creme brulee ist fertig wenn die Masse gestockt ist. Die Förmchen anschließend in eine große Pfanne stellen die halb mit Wasser gefüllt ist. So entsteht eine gute Feuchtigkeit im Backrohr. Danach die Creme Brulee für einige Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren die erkaltete Creme Brulee mit 70 g Rohrzucker bestreuen und mit einem Flämmer oder Bunsenbrenner erhitzen bis sich eine schöne karamellierte Schicht bildet.</p>

## Tipp

Noch besser gelingt es im Dampfgarer bei 100°C.

Kekse, Kuchen, Torten,  
Cremen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**  
Leicht
- **Zeitkategorie**
- **Nährwert**
- **Punkte**  
0
- **Bewertung**  
Keine Bewertung
- **Zeit**  
1 Stunde 25 Minuten
- **Preiskategorie**