

## Crème Brûlée für 4 Personen

### Zutaten für Crème Brûlée:

250 ml Sahne, 250 ml Milch, 125 gr. Zucker,  
halbe Vanilleschote, 6 Eigelb

### Vorbereitungen für Crème Brûlée:

Milch und Sahne vermischen, Vanilleschote auskratzen und hinzufügen. Backofen auf 125 Grad vorheizen.

### Zubereitung - Crème Brûlée:

Milch/Sahne/Vanille Gemisch zum Kochen bringen, während dessen Eigelb mit Zucker vermischen. Gekochte Milch/Sahne/Vanille-Mischung, unter Rühren zur Eiermischung hinzufügen (nur in dieser Reihenfolge, da Ei sonst sofort gerinnt). Mischung in feuerfeste Form füllen und diese in ein Wasserbad in den Ofen (Wasserbad = z.B. eine Auflaufform mit etwas Wasser). Mischung ca. 35 Min. im Ofen lassen, bis die Oberschicht leicht fest geworden ist, danach auskühlen. Zum Schluss Zucker oder Puderzucker auf die Oberschicht streuen, mit Bunsenbrenner oder im Backofen mit Oberhitze den Zucker caramolisieren. Crème Brûlée soll unten noch kalt, obere caramalisierte Schicht heiss sein.