



B E A N S

. w i r k o c h e n

Crème brûlée

Für 8 - 10 Formen 12 cm Durchmesser

700 ml Rahm
300 ml Milch
140 gr Zucker
3 Eier
3 Eigelb
etwas abgeriebene Zitronenschale
1 Vanilleschote ausgekratzt
1 Zimtstange zerbrochen
1 Prise Salz

Alle Zutaten mischen und 1 Stunde stehen lassen.

Anschliessend Crème etwa 1 cm hoch in die Formen eingiessen und im Ofen bei 90 Grad ca. 45 Minuten garen, dabei immer wieder kontrollieren. Sobald die Masse stockt, ist der Garpunkt erreicht.

Nach dem Auskühlen im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und unter dem Backofengrill oder Gasbrenner caramolisieren.