



Crème Brûlée

nach Antke

für 6 – 8 Personen

(Nach einem Rezept von Léa Linster)

- 400 g Sahne
 - 144 ml Milch ➤ Mengenverhältnis ausprobieren!
 - 70 g Zucker (eher weniger)
 - 1 Vanilleschote
 - 4 Eigelb
 - 3 EL brauner Zucker
-
- ✓ Sahne, Milch und Zucker verrühren
 - ✓ Vanillemark und Eigelb unterrühren
 - ✓ über Nacht /ein paar Stunden/ in den Kühlschrank
 - ✓ nochmal rühren
 - ✓ in flache Förmchen füllen
 - ✓ auf eine Fettpfanne stellen und diese mit heißem Wasser so füllen, dass die Förmchen halb bedeckt sind
 - ✓ bei 150° Umluft ca 45 Minuten
 - ✓ abkühlen lassen
 - ✓ mit braunem Zucker überstreuen
 - ✓ mit Gasbrenner karamellisieren und sofort servieren

Guten Appetit!