



## *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!*