Creme Brule
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 ml Sahne, 250 ml Milch, 125 gr Zucker, 0,5 Vanilleschote, 6 Eigelb.

Die Vorbereitungen:

Milch und Sahne vermischen, Vanilleschote auskratzen (mit einem kleinen Küchenmesser) und hinzugeben. Ofen auf 125 Grad vorheizen.

Die Zubereitung:

Milch/Sahne-Mischung zum Kochen bringen, in der Zwischenzeit Eigelb mit dem Zucker vermischen. Wenn die Milch/Sahne-Mischung kocht, gibt man diese in die unter Rühren zur Eiermischung hinzu (nicht andersrum, sonst gerinnt das Ei sofort). Das Ganze füllt man in feuerfeste Förmchen und stellt es im Wasserbad in den Ofen (ein Wasserbad ist z.B. eine Auflaufform mit Wasser gefüllt. Aber nicht zu viel, damit das Wasser nicht in die Creme läuft). Lasse das etwa 35 min im Ofen, bis die Oberschicht leicht fest geworden ist, dann auskühlen lassen. Zum Schluss noch Puderzucker drüber streuen, das abbrennen oder im Ofen mit oberhitze den Zucker zum Carameliesieren bringen. Die Nachspeise soll unten noch kalt sein, oben leicht heiss.