




Crème Brûlée mit Himbeeren

Ein sahnig-fruchtiges Dessert für Festtage

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g tiefgekühlte Himbeeren
200 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Crème Brûlée

1 Vorbereiten:

Himbeeren, bis auf 8 Stück, auf 4 hitzebeständige Förmchen verteilen.

2 Zubereiten:

Milch und Sahne in einen Topf geben. Cremepulver mit einem Schneebesen einrühren und **unter ständigem Rühren** zum Kochen bringen. Bei **mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mind. 1 Min.** kochen. Creme auf den Himbeeren verteilen, etwas abkühlen lassen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Verziern:

Karamellzucker (liegt der Packung bei) vor dem Servieren aufstreuen und nach Packungsanleitung karamellisieren. Mit restlichen Himbeeren garnieren.