




# Crème brûlée

Ein Dessert-Klassiker mit Sahne, Ei und Vanilleschote mit zarter Karamell-Kruste - einfach im Backofen gemacht.

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Crème brûlée:

1 Dr. Oetker Bourbon  
Vanilleschote  
5 Eigelb (Größe M)  
200 g Schlagsahne  
150 ml Milch  
60 g Zucker (4 EL)

### Zum Karamellisieren:

etwa 20 g Zucker

Wie bereite ich eine klassische Crème brûlée zu?:

## 1 Vorbereiten:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 140 °C**

**Heißluft etwa 120 °C**

## 2 Crème brûlée zubereiten:

Eigelb, Sahne, Milch und Zucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen vermischen. Die Mischung durch ein Sieb geben. Flüssigkeit mit Mark der Vanilleschote gut verrühren und in etwa 4 Crème-brûlée-Schälchen oder Timbaleförmchen (Inhalt je etwa 125 ml) portionieren. Schälchen in eine Fettpfanne stellen. Diese mit kochendem Wasser auffüllen, bis die Schälchen ungefähr zur Hälfte im Wasser stehen. Fettpfanne vorsichtig in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Garzeit: etwa 75 Min.**



Die Creme aus dem Wasserbad nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Karamellisieren:**

Vor dem Servieren Creme mit Zucker bestreuen und mit einem Gourmet-Brenner karamellisieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können für das Karamellisieren auch einen Bunsenbrenner verwenden.
- Für das Karamellisieren können Sie auch Puderzucker verwenden; so bekommt die Crème brûlée eine besonders zarte Kruste.

