


Kaffee-Crème Brûlée

Crème Brûlée für Kaffeeliebhaber

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Crème Brûlée
2 - 3 TL Instant-Espressopulver

Wie bereite ich eine cremige Crème Brûlée mit Kaffeernote zu?:

1 Crème Brûlée 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. Unter die noch heiße Creme Instant-Espressopulver rühren. Creme auf 4 hitzebeständige Förmchen oder Tassen verteilen, etwas abkühlen lassen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Karamellzucker (liegt der Packung bei) aufstreuen und die Crème Brûlée karamellisieren.