

Crème brûlée mit Vanille

Zutaten (für 4-6 Portionen):

- 1 Schote Vanille
- 400 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 6 (Größe M) Eigelb
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- brauner Zucker

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Sahne, Milch und Eigelb in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen eines Handrührgeräts gründlich verrühren. Zucker, Salz und ausgekratztes Vanillemark hinzufügen und untermischen. Zuletzt die ausgekratzte Vanilleschote dazugeben und alles abgedeckt im Kuhlsschrank etwa 2 Stunden, am besten über Nacht, durchziehen lassen.

Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Vanilleschote entfernen und die Masse auf ofenfeste Förmchen verteilen. Nebeneinander in eine Auflaufform setzen und in den Ofen stellen. Vorsichtig so viel kochendes Wasser in die Auflaufform gießen, dass die Förmchen bis zum Rand darin stehen. 55 bis 75 Minuten stocken lassen.

Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend im Kuhlsschrank mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, durchziehen lassen.

Die Karamellschicht erst kurz vor dem Servieren herstellen. Dafür je 1 TL braunen Zucker gleichmäßig auf die Crèmes streuen. Den Rand der Form säubern und den Zucker mit einem Flambierbrenner schmelzen und bräunen, bis er eine knusprige Kruste bildet. 2 Minuten warten, dann servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 01.12.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen