



Dessert

Crème brûlée

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1/3 lt	Milch (0,3333 Liter)
4	Eigelbe
2,5 dl	Vollrahm
150 gr	Brauner Zucker
1 Stck	Vanilleschote

Zubereitung:

Zucker, Mark der Vanilleschote

Den Zucker mit dem ausgeschabten Mark der Vanilleschote vermischen.

Eigelbe

Die Eigelbe in eine Schüssel geben und mit dem Vanillezuckergemisch gut verrühren.

Milch und Vollrahm

Die Milch und den Vollrahm dazu geben und darunterziehen.

Die Masse auf vier feuerfeste, möglichst flache Formen verteilen und in den auf 170 Grad vorgeheizten Backofen geben und etwa 60 Minuten backen.

Herausnehmen und sofort servieren.