

Crème brûlée

Für zwei Personen

6 Eier	1 Vanilleschote	500 ml Sahne
500 ml Milch	50g brauner Zucker	50g Zucker

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch und die Sahne gemeinsam erwärmen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und zu der Sahne-Milch-Mischung geben. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eigelbe zu der Sahne geben. Die Masse durch ein Sieb in Förmchen geben und im Backofen fest werden lassen. Anschließend die Crème brûlée direkt zum Abkühlen in das Gefrierfach geben. Den braunen Zucker auf die Crème brûlée geben und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren und servieren.

Farid Kassem am 14. März 2012