

Crème brûlée

Für 4 Portionen

400 ml Sahne	150 ml Milch	4 EL Zucker
4 Eigelbe	1 Vanilleschote	1 Prise Salz
2 EL Rohrzucker braun		

Sahne, Milch, Zucker, Eidotter und Salz verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Das Vanillemark und die leere Schote in die Flüssigkeit geben, umrühren. Mindestens 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vanilleschote entfernen. Die Milch-Sahne in möglichst flache Portionsschälchen gießen und auf ein hohes Backblech oder in einen Bräter stellen. Kochendes Wasser dazu gießen, dass die Schälchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Bei 100 Grad, mindestens 1,5 Stunde im Ofen fest werden lassen.

Schälchen herausnehmen und mit braunem Zucker bestreuen. Bei großer Hitze unter den Grillstäben des Backofens karamellisieren lassen und gleich servieren.

Da diese sehr feine Cremespeise in dem Töpfchen serviert wird, in dem sie pochiert wurde und nicht gestürzt werden muss, gelingt sie immer. Sie müssen nur den Zeitaufwand einkalkulieren. Der Arbeitsaufwand ist nicht erwähnenswert. In Haushaltswaren-Abteilungen gibt es Bunsenbrenner, die mit einer Gaspatrone betrieben werden. Ein Zaubergerät zum Karamellisieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014