

Gasthof Kreuz Frastanz

Crème brûlée

Zutaten für 6 - 8 Personen:

1/2 l Sahne
1/8 l Milch
125 gr. Eidotter
(je nach Größe der Eier 6-8 Stück)
60 gr. Zucker
20 gr. Vanillezucker
1 Vanilleschote

brauner Zucker zum bestreuen
Dekor

Sahne, Milch, Eidotter, Zucker und Vanillezucker verrühren,
Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark mit einem Messerrücken ausschaben und in das Sahne - Eigemisch streifen.
Sahne – Eigemisch nochmals gut durchrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.
Sahne – Eigemisch in Porzellanschalen oder hitzebeständige Glasschalen füllen, mit Klarsichtfolie jedes einzeln abdecken, dabei die Folie gut spannen, (damit sich auf der Creme beim poschieren kein Wasserfilm bilden kann).
Tiefes Backblech 1 cm mit kochendem Wasser füllen, die Schalen ins Wasser stellen und im vorgeheizten Rohr bei 100° ca. 50 Minuten garziehen lassen.
Sollte die Creme dann im Kern noch flüssig sein nochmals ein paar Minuten länger im Rohr belassen.
Anschließend auskühlen lassen, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasflämmer karamellisieren.
Garnieren mit Pfefferminzblatt oder Früchten oder Schokohippen usw..