Crème brûlée

BAKE IT EASY

Für 4 – 6 Portionen
Dauer: ca. 20 min. + 30 -45 min. Backzeit + 2 h kühlstellen

Zutaten

- 425 ml Sahne
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 5 Eigelbe
- 85 g Zucker
- 1 Prise Salz

- Zucker zum Karamellisieren

Zubereitung

1. Ofen auf 150°C vorheizen

2. Sahne mit Vanille-Extrakt mischen und in einem kleinen Topf erhitzen (aber nicht kochen!)

3. Eigelbe mit dem Handrührgerät zusammen mit Zucker und Salz in einer Schüssel aufschlagen

4. Mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe weiterrühren und langsam die Sahne eingiessen

5. Die Crème in ofenfeste Förmchen giessen und in eine Backform stellen

6. Backform mit heissem Wasser füllen, bis die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen

7. In der Mitte des Ofens 30 - 40 min. backen

8. Förmchen aus dem Wasser nehmen und auskühlen lassen

9. Mindestens zwei Stunden kühlstellen

10. Vor dem Servieren je ca. 1 EL Zucker über die Crème streuen und mit einem Handgasbrenner karamellisieren