AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Frankreich

CRÈME BRÛLÉE



Rezept: Annemarie Wildeisen. Lauter Lieblingsdesserts. AT-Verlag 2009 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein Klassiker der französischen und spanischen Küche, dort Crema catalana genannt. Fertigprodukte sind recht, im Restaurant ist die Crème brulée oft gut, aber zu Hause ist sie frisch und fein. (+1 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2.5 dl	Doppelrahm	1 Pr	Zimtpulver
2 dl	Milch	5	Eigelb
0.5	Vanilleschote	80 g	Zucker
0.5	Orange, Abrieb	50 g	Brauner Rohrzucker

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 150° C vorheizen. Doppelrahm und Milch in einen Topf geben. Die längs aufgeschlitzte Vanilleschote mit den herausgekratzten Samen, die Orangenschale und den Zimt beifügen. Aufkochen, dann 10 Min. ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.
2. Inzwischen Eigelb und Zucker vorsichtig verrühren. Die Milch-Rahm-Mischung unter Rühren dazugiessen. Den Schaum mit einem Löffel abschöpfen, damit die Crème ganz glatt ist. Die Crème in flache kleine Schalen füllen und in die vorbereitete Form stellen.
3. Wasser aufkochen, so, dass die Schalen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Ein grosses Blatt Alufolie satt über die Formen legen, damit die Crème beim Garen keine dicke Haut bekommt.
4. Die Crème im Ofen auf der zweituntersten Rille 40 Min. garen. Garprobe machen: Beim Hineinstechen mit einem spitzen Messer soll dieses sauber bleiben und die Masse fest sein. Die Förmchen aus dem Wasser nehmen und zugedeckt im Kühlschrank erkalten lassen.
5. Vor dem Servieren die Förmchen mit Rohrzucker bestreuen und sofort mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.