



CRÈME BRÛLÉE

🕒 30 min 🍴 Mittel

Kühlen mind. 4 h, Garzeit ca. 1 h 10 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

250 ml MinusL Milch 3,8 % Fett

250 g MinusL H-Schlagsahne

1 Vanilleschote, Mark

3 Eier

3 Eigelb

75 g Zucker

1 Msp. Zitronenabrieb

3–4 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 140°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Milch, die Sahne, das ausgekratzte Vanillemark und die Vanilleschote in einem Topf aufkochen lassen.
2. Die Eier und Eigelbe mit dem Zucker cremig, aber nicht schaumig schlagen. Den Zitronenabrieb zugeben und nach und nach die heiße Vanillemilch unterrühren.
3. Die Creme durch ein Sieb in vier ofenfeste Schalen gießen. Die Schalen in einen Bräter oder eine Auflaufform stellen und so viel heißes Wasser angießen, dass die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen. Die Creme 60–70 Minuten stocken lassen. Die Creme sollte einen puddingartige Konsistenz aufweisen.
4. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und im Kühlschrank auskühlen lassen. Vor dem Servieren die Creme mit dem braunem Zucker bestreuen und kurz unter den heißen Grill schieben, bis die Oberfläche karamellisiert (oder mit dem Bunsenbrenner abflämmen).