

Groß Glienicker Männerkochkreis am 27.11.2024

Crème brûlée

für 12 Personen

Zutaten:

180 ml Milch
2 Vanillestangen
12 Eigelbe (Größe M)
150 g Zucker
600 ml Schlagsahne

ca. 100g brauner Rohrzucker

Zubereitung:

Fettpfanne in den Ofen stellen und mit ca. 2 Liter Wasser befüllen.
Ofen auf 120° Umluft einstellen.

Milch in einen Topf geben, das Mark aus der aufgeschlitzten Vanillestange herausschaben und dazugeben. Die Vanillestange kann auch mit in die Milch gelegt werden und wird dann vor der weiteren Zubereitung wieder entfernt.

Milch kurz zum Kochen bringen.

Eigelbe mit Zucker gut schaumig rühren.

Kalte Sahne einrühren. Heiße Milch zugießen und alles gut verrühren.

Crème in feuerfeste Schälchen füllen und auf die Fettpfanne in das Wasser setzen.

75 Minuten im Ofen lassen, dann abkühlen lassen und kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamelisieren.