

Crème brûlée

400 ml Sahne mit hohem Fettgehalt

140 ml Vollmilch

85 g Zucker, braun oder weiss

5 Eigelb

1 Vanilleschote(n), das Mark, evt. auch etwas flüssige Vanilleessenz

Zitronenabrieb

Zucker, fein, weiss, zum Karamellisieren

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 55 Min. Ruhezeit: ca. 4 Std. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: ca. 602 kcal

Sahne, Milch und Eigelb verquirlen und mit den restlichen Zutaten mischen (niemals den Zucker auf das unverquirlte Eigelb geben, denn das gibt fiese kleine Zucker-Eigelb-Krümchen die sich nicht mehr vollständig auflösen). Nun alles mind. 30 Minuten ziehen lassen (geht auch über Nacht).

In feuerfeste Förmchen füllen (in 4 grössere Förmchen für 4 gierige Crème-brulée-Fans, oder in 6 kleinere) und in die Gratinform/Fettpfann (4cm hoher Rand ist gut) des auf 150°C vorgeheizten Backofens auf die mittlere Schiene stellen. Die Gratinform/Fettpfanne bis zum Rand mit kochendem Wasser füllen und die Crème 55 Minuten stocken lassen. Die Oberseite wird etwas blasig und braun, macht aber nichts.

Die Förmchen auskühlen lassen (die Masse ist direkt aus dem Ofen noch wabbelig, aber das ändert sich, wenn sie kalt ist) und im Kühlschrank mind. 2 Stunden durchkühlen (geht ebenfalls über Nacht). Ich stelle die Crème vor dem Brulieren (Karamellisieren) noch einmal kurz ins Eisfach, damit sie wirklich schön kalt ist.

Nun kommt noch die krachige Karamellschicht drauf. Ich verteile dazu auf jedem Förmchen ca. 1 EL feinen, weissen Zucker (man kann auch braunen Zucker nehmen - aber Vorsicht, er verbrennt schneller) und überflamme es langsam und gleichmässig mit einem Flambierbrenner (Candyman), bis sich eine glatte Schicht gebildet hat.