

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Crème brûlée

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Backofen auf 150 °C vorheizen
- Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen
- Vollrahm, Milch, Vanillemark und Vanilleschote in einer Pfanne aufkochen
- Eigelb, Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren
- Die Vanilleschote aus der Milch herausnehmen und unter Rühren zur Eimasse geben
- Die Creme-brûlée-Masse in 6 hitzebeständige Förmchen füllen
- Die Förmchen in ein warmes Wasserbad stellen und im Backofen ca. 40 Minuten pochieren
- Sobald die Creme brûlée gestockt ist, während mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen
- Vor dem Servieren Puderzucker mit einem Sieb darüberstreuen und mit Hilfe eines Bunsenbrenners leicht karamellisieren, danach mit Rohrzucker bestreuen und nochmals gleichmässig karamellisieren

Zutaten

| | |
|-------|---------------|
| 250 g | Vollrahm |
| 250 g | Milch |
| 120 g | Zucker |
| 1 | Vanilleschote |
| 2 | Eier |
| 3 | Eigelb |
| | Puderzucker |
| | Rohrzucker |