

# Oh, là là

Bon  
appétit!

Crème brûlée



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Crème brûlée*

## *Zutaten für 4 Personen:*

1 Vanilleschote, 200 ml Milch, 500 ml Schlagsahne, 6 Eigelb (Kl. M), 110 g weißer Zucker, 50 g brauner Zucker.

## *Zubereitung:*

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch, Sahne und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen.
2. Eigelb und weißen Zucker in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schlagschüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanille-Milch-Sahne unter ständigem Rühren zu dem Eigelb-Zucker-Gemisch geben, bis die Masse bindet. Bei etwa 75°C bekommt die Crème eine Konsistenz, die einer Vanillesoße ähnlich ist.
3. Die gebundene Masse sofort durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel gießen, damit sie nicht weiter stocken kann. Vanillecrème in 4 tiefe, ofenfeste Schalen (à ca. 250 ml) verteilen. Die Schalen in eine flache Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 140°C Ober-/Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 70 bis 80 Minuten garen. Danach muss die Crème gestockt sein. Nun am besten über Nacht auskühlen lassen.
5. Vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen. Den Zucker mit einem Flambier-Brenner karamellisieren. Wenn kein Brenner vorhanden ist, den Backofen auf Grillen oder höchste Stufe Oberhitze einstellen und die Crème überbacken bis der Zucker leicht gebräunt ist.