

Crème brûlée



6 Portionen

ZUTATEN

Zutaten zum Aufkochen

- 250 ml Milch
- 150 g Zucker
- 1 TL gemahlene Vanille
- 500 ml Sahne

Kalte Zutaten

- 250 g (13 stk. große M) Eigelb
- 150 g Sahne

ZUBEREITUNG

Die Zutaten aus Gruppe 1 aufkochen. Die Zutaten aus Gruppe 2 in eine große Schüssel geben. Die Kochende Flüssigkeit unter ständigem Rühren in die Schüssel zu den restlichen Zutaten hinzufügen. Die Masse in feuerfeste Schalen ca. 120 ml abfüllen, auf Bleche stellen, Wasser ins Backblech geben und bei 100 Grad Ober Unterhitze für 60 - 80 Minuten im Ofen Pochieren. Anschließend kalt stellen.

