

# Crème brûlée

4 Personen

500ml Rahm

100ml Milch

1 Prise Zimt

1Prise Vanille

5Stk Eigelb

100gr Zucker 1

75gr Zucker 2

1. Rahm, Milch, Zimt und Vanille aufkochen.
2. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen
3. Rahm und Eigemisch zusammen rühren.
4. In Porzellanförmchen abgiessen und mit Klarsicht-Folie abdecken.
5. 20-25min bei 85°C im Kombisteamer dämpfen.
6. Sofort auskühlen lassen.
7. Mit Zucker bestreuen, sofort abflämmen und servieren.

Am besten schmeckt die Crème brûlée, wenn man sie sofort nach dem Karamellisieren des Zuckers serviert. Der Kontrast zwischen der heissen, knusprigen Zuckerkruste und der kalten, weichen Creme ist dann unübertroffen. Das erste Rezept einer Cème Brûlée findet sich bereits in einem Kochbuch aus dem Jahr 1691. Früher karamellierte man den Zucker mit einem heissen Bügeleisen.