



Kaffee-Schoko-Crème-brûlée

6 Portionen

1 Vanilleschote
2 EL Espressobohnen
250 ml Sahne
250 ml Milch
50 g Muscovadozucker
100 g Zartbitterkuvertüre (70% Kakao)
4 Eier
6 EL Zucker

- Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen
- Kuvertüre hacken
- Eier mit einem Schneebesen aufschlagen
- Backofen auf 150° Ober-/Unterhitze vorheizen

Sahne, Milch, Vanillemark, Vanilleschote, Muscovadozucker und Espressobohnen in einen Topf geben, aufkochen und 30 Min. ziehen lassen. Erneut aufkochen, vom Herd nehmen, Kuvertüre einrühren und schmelzen lassen. Die warme Espresso-Milch durch ein Sieb zu den Eiern geben und alles verrühren. Die Masse in 6 Crème-Brûlée-Formen verteilen. In eine Saftpfanne stellen und diese dann 2 cm hoch mit kochendem Wasser füllen. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten 30 Min. garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit je 1 EL Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren.