



Crème brûlée

8 Portionen

1 Vanilleschote

800 ml Sahne

8 Eier

100 g Zucker

50 g Rohrzucker

Eier trennen, Eiweiß verwerfen, Eigelb in einen Schlagkessel geben
Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen

Vanillemark und die ausgekrazte Schote in die Sahne geben und kurz aufkochen. Die Schote entfernen und die Sahne auf unter 75° abkühlen lassen (mit einem Thermometer kontrollieren!). Die Eigelbe mit dem weißen Zucker schaumig rühren, dann über einem heißen Wasserbad weiter rühren und die Sahne zugeben. Unter ständigem Rühren wieder bis 75° erhitzen. Jetzt entsteht eine Bindung und das Ganze erhält eine soßenartige Konsistenz. Die Crème in entsprechende Schälchen füllen. Die Schälchen auf ein, ggf. 2 Backbleche stellen. Heißes Wasser in die Backbleche gießen, so dass die Förmchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Bei 110° ca. 75 Min garen. Abkühlen lassen (am besten über Nacht), mit dem Rohrzucker bestreuen und diesen mit einem Gasbrenner karamellisieren.

Zum Aromatisieren der Crème kann man bei dieser Menge statt der Vanilleschote auch zwei Tonkabohnen nehmen (nach dem Aufkochen entfernen). Eine weitere Variante ist die Zugabe von abgeriebener Orangenschale (etwa die Schale einer kleinen Orange) zu der Vanillecrème.