

Crème brûlée.

 **25 Min.**  **205 Min.**  **mittel**
Arbeitszeit Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

- | | | |
|------------------------------|----------|---|
| Vanilleschote(n) (z.B. Puda) | 1 | Backofen auf 140 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, den Rost in der Mitte platzieren und eine Auflaufform daraufstellen. |
| g Sahne (z.B. Naturgut) | 2 | Ca. 2 Liter Wasser in einem Topf oder Wasserkocher erhitzen. |
| TL Bio-Orangenschalenabrieb | 3 | Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit der stumpfen Seite eines kleinen Messers auskratzen. |
| g Zucker | 4 | Vanillemark mit der Sahne in einem Topf mischen und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze warm werden und ziehen lassen. |
| Eigelb(e) (M) | | Tipp: Die Vanilleschote hinzufügen und ebenfalls ziehen lassen. |
| g Zucker | 5 | Orange waschen, gut abtrocknen und die Schale fein reiben. |
| | 6 | Zucker, Eigelbe und Orangenabrieb mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Der Zucker sollte sich auflösen, die Masse cremig und heller werden. |
| | 7 | Vanilleschote aus der Sahne nehmen und wegwerfen. Lauwarme Vanillesahne zu der Eimasse geben und dabei weiter kräftig schlagen. |
| | 8 | Die Vanillemasse auf flache, ofenfeste Schälchen verteilen und in die Auflaufform im Ofen stellen. |

Crème brûlée.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

10 Kochendes Wasser angießen, bis die Schälchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Die Creme dann im Ofen ca. 60 Min. stocken lassen, bis sie sich "gesetzt" hat und kompakt ist, aber beim Schütteln noch leicht wackelt. Die Oberfläche darf etwas braun werden.

11 Die Förmchen aus dem Ofen sowie dem Wasserbad nehmen und die Vanillecreme min. 2 Std. abkühlen lassen.

Tipp: Am besten schmeckt es, wenn die Crème brûlée kühl-schrankkalt ist.

12 Kurz vor dem Servieren den Zucker gleichmäßig auf die Oberfläche der kalten Crème brûlée streuen und sofort mit dem Flambierbrenner karamellisieren, bis sich eine goldbraune Kruste bildet.

Tipp: Alternativ die Schälchen auf ein Blech möglichst nah an die Grillstäben im Backofen stellen und den Zucker mit Hilfe der Grillfunktion schmelzen lassen.