

thermomix
VORWERK

22

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

Crème brûlée



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
10 Min.



Gesamtzeit
2 Std. 30 Min.



Portionen
6 Portionen

Zutaten

1 Vanilleschote

400 g Sahne

200 g Milch

70 g Zucker

4 Eigelb

Wasser, heiß, zum Garen

Rohrzucker zum Bestreuen

- 1.** Backofen auf 150°C (Umluft) vorheizen.
- 2.** Eine Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. **Rühraufsatz einsetzen.** Sahne, Milch, Zucker, Eigelb, Vanilleschote und Vanillemark in den Mixtopf geben und **8 Min./70°C/Stufe 3** verrühren. **Rühraufsatz entfernen.**
- 3.** Vanilleschote entfernen. Eier-Sahne-Mischung in 6 hitzebeständige Dessertschälchen füllen, diese in eine große Auflaufform setzen und die Auflaufform mit kochend heißem Wasser füllen, sodass die Schälchen bis zur Hälfte im Wasserbad stehen. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und die Crème 40-45 Minuten (150°C Umluft) stocken lassen. Crème im Kühlschrank komplett abkühlen lassen. Crème Brûlée kurz vor dem Servieren mit etwas Rohrzucker bestreuen, mit einem Bunsenbrenner karamellisieren und servieren.