

Crème brûlée

Für 2 Personen:

1/2 Vanilleschote	400 ml Milch	80 g Zucker
3 Eigelb	1 Ei	4 EL brauner Zucker

Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.

Halbe Vanilleschote längs halbieren. Dann das Vanillemark mit dem Messerrücken aus den Hälften herauskratzen. Milch, Vanillemark, die ausgekrazte Schote und Zucker zusammen in einen Topf geben. Alles einmal aufkochen und gut verrühren, bis der Zucker sich vollständig verteilt und aufgelöst hat.

Eigelbe und Ei in eine Schüssel geben, Vanillemilch dazugießen und mit einem Schneebesen gut verrühren.

Anschließend die Mischung durch ein feines Sieb gießen. Den Schaum von der gesiebten Mischung abschöpfen.

Ein gefaltetes Geschirrtuch auf den Boden einer Auflaufform legen und ofenfeste Förmchen daraufstellen. Wasser in die Auflaufform gießen, bis die Förmchen etwa zur Hälfte im Wasser stehen. Die Crème-brulée-Mischung gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und nur einen kleinen Rand lassen. Dann die Auflaufform mit den Förmchen ca. 70 Min. in den heißen Ofen geben.

Die Förmchen mit der Crèmes brulée über Nacht abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Die kalten Crèmes brulées jeweils mit ca. 1 EL braunem Zucker bedecken. Die Zuckerschichten nach und nach vorsichtig bei mäßiger Hitze mit einem Flambierer unter fortlaufender Bewegung flambieren, bis der Zucker leicht geschmolzen ist. Crèmes brulées ca. 3 Min. abkühlen lassen, dann die Zuckerschichten nochmals bei höherer Hitze wieder unter ständiger Bewegung mit dem Flambierer fertig karamellisieren. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen, damit der Zucker fest wird.

Steffen Henssler am 23. März 2023