

Crème Brûlée

Zutaten

240 g Sahne
25 g Zucker + 25 g Zucker für das Karamell
Prise Salz
3 Eigelb
5 g Vanilleextrakt
Heißes Wasser

Zubereitung

Backofen auf 150 °C vorheizen, eine Auflaufform mit hineinstellen. Sahne, Zucker und Salz erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Eigelb und Vanille verrühren und unter Rühren langsam die warme Sahne zugeben (unter 70 °C halten). Wasser kochen und in die Auflaufform gießen. Cocotten in das Wasserbad stellen und 25–30 Minuten backen, bis die Creme fest ist und nur die Mitte noch leicht wackelt. Kalt stellen.

Karamell

Zucker mit etwas Wasser erhitzen, bis er goldbraun ist. Eine dünne Schicht über jede Creme gießen. Kalt stellen, bis das Karamell hart ist.