

Hier findest du das Rezept für unsere Creme Brûlée aus dem Kochkurs „[Crossover – Rundum die Welt](#)“

Creme Brûlée

Zutaten:

150 ml Milch
90g Zucker
1 TL Vanillemark
300 ml Sahne
150g Eigelb
90g Sahne

Zubereitung:

Die Milch, den Zucker, die Vanille und 300 ml Sahne aufkochen.

Die 90g Sahne und die 150g Eigelb in eine große Schüssel geben. Die Kochende Flüssigkeit unter ständigem Rühren in die Schüssel zu den restlichen Zutaten hinzufügen.

Die Masse in Feuerfeste Portionsschalen abfüllen, auf ein Bleche stellen und bei 90 Grad Hitze für 45-60 Minuten in den Ofen schieben.

Anschließend auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker ab streuen und flambieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82