

#dorfergenuss für daheim

Crème Brûlée

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 Ei
4 Dotter
1/2 l Liter Sahne
100 g Zucker

Zubereitung:



Alle Zutaten miteinander verrühren.

In feuerfeste Förmchen füllen und im Wasserbad des auf 150 °C Ober-/Unterhitze des vorgeheizten Backofens auf die mittlere Schiene stellen, und für 45 Minuten pochieren.

Die Förmchen auskühlen lassen und im Kühlschrank mind. 2 Stunden durchkühlen (noch besser über Nacht).

Nun kommt noch die krachige Karamellschicht drauf. Dazu verteilt man auf jedem Förmchen ca. 1 EL feinen, weißen Zucker (man kann auch braunen Zucker nehmen - aber Vorsicht, er verbrennt schneller) und überflammt es langsam und gleichmäßig mit einem Flambierbrenner bis zum gewünschten Bräunungsgrad.

Gutes Gelingen!

--> Wir freuen uns über euer Feedback oder postet eure Kochkünste von unserem Rezept und markiert uns mit @hotel.dorfer

