

# Rezept Crème brûlée

## Rezept Crème brûlée

Eine Crème brûlée ist ein leckerer Nachtisch aus Frankreich und kann wörtlich in etwa mit „gebrannter Pudding“ übersetzt werden. Nachfolgend ein Rezept zum Nachkochen:

### Zutaten:

6 Eigelb  
2 EL Zucker  
1 EL Honig  
1 Vanilleschote  
250 ml Sahne  
eine Handvoll Brauner Rohrzucker

### Zubereitung:

Zuerst wird die Vanilleschote längsseits aufgeschnitten und mit der Sahne und dem Honig in einen Topf gegeben. Dieser wird dann erhitzt und die Masse zum Kochen gebracht. Nach einem kurzen Aufkochen stellt man den Topf erst einmal beiseite und lässt das Gemisch „ziehen“.

In der Zwischenzeit wird das Eigelb mit dem Zucker vorsichtig vermengt, dabei ist aber darauf zu achten dass keinerlei Schaum oder Bläschen entstehen.

Als nächster Schritt wird die Vanilleschote aus dem Topf herausgenommen und das Ei-/Zuckergemisch vorsichtig untergerührt. Die Masse wird dann in Puddingschüsseln abgefüllt.

Die Puddingschüsseln werden nun auf ein Backblech mit heißem Wasser gestellt und in den auf 90° vorgeheizten Ofen gegeben. Der Pudding muss jetzt für ca. 60 Minuten fertigbacken.

Nach 60 Minuten werden die Puddingschüsseln herausgenommen und kaltgestellt. Kurz vor dem Anrichten wird dann der braune Zucker über die Creme gestreut und mithilfe eines Bunsenbrenners zum Karamellisieren gebracht. Dabei muss man etwas aufpassen, denn es kommt leicht vor dass der Pudding selber Schaden nimmt, lieber also den Bunsenbrenner etwas weiter weg halten als zu nah an den leckeren Pudding, der dann schnell unansehnlich und matschig wird.

Fertig – guten Appetit!

*Zurück zu Süßspeisen*

*Zurück zu Dessert/Nachtisch*