Crème brûlée

Zutaten für 4 Portionen

- 400 ml Sahne mit hohem Fettgehalt
- 140 ml Vollmilch
- 85 g Zucker, brauner oder weißer
- 5 Eigelb
- 1 Vanilleschote, davon das Mark, evtl. auch etwas flüssige Vanilleessenz
- Zitronenabrieb
- Zucker, feiner, weißer, zum Karamellisieren

Zubereitung

1. Sahne, Milch und Eigelb verquirlen und mit den restlichen Zutaten mischen (niemals den Zucker auf das unverquirlte Eigelb geben, denn das gibt fiese kleine Zucker-Eigelb-Krümelchen, die sich nicht mehr vollständig auflösen). Nun alles mind. 30 Minuten ziehen lassen (geht auch über Nacht).

2. In feuerfeste Förmchen füllen und in die Fettpfanne des auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofens auf die mittlere Schiene stellen. Die Fettpfanne bis zum Rand mit kochendem Wasser füllen und die Crème 55 Minuten stocken lassen. Die Oberseite wird etwas blasig und braun, macht aber nichts.

3. Die Förmchen auskühlen lassen (die Masse ist direkt aus dem Ofen noch wabbelig, aber das ändert sich, wenn sie kalt ist) und im Kühlschrank mind. 2 Stunden durchkühlen (geht ebenfalls über Nacht). Crème vor dem Brulieren (Karamellisieren) noch einmal kurz ins Eisfach stellen, damit sie wirklich schön kalt ist.

4. Auf jedem Förmchen ca. 1 EL feinen, weißen Zucker verteilen und es langsam und gleichmäßig mit einem Flambierbrenner karamelisieren, bis sich eine glatte Schicht gebildet hat.