

KARAMELL CRÈME BRULÉE



ZUTATEN für 4 Portionen

- 140 ml Vollmilch
- 400 g Sahne
- 100 g Zucker
- 4 Eigelb
- Mark 1 Vanilleschote
- 50 g filled Caramel Drops with finest Caramel (von Cavendish & Harvey)
- 4 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG

- Milch mit den Karamell-Bonbons in einem kleinen Topf erwärmen, bis sich die Bonbons aufgelöst haben, und das Ganze zu einer Masse verrühren
- Abkühlen lassen
- Milch, Sahne, Zucker, Vanillemark und Eigelb gut miteinander vermischen
- Teigmasse über Nacht bedeckt im Kühlschrank ruhen lassen
- Backofen auf Umluft 100 Grad vorheizen
- Mischung durch ein feines Sieb gießen und in ofenfeste Förmchen füllen
- Die Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen
- Die Fettpfanne in den Ofen schieben und so viel kochendes Wasser angießen (kein Wasser in die Förmchen), dass die Förmchen zur Hälfte im Wasser stehen
- Im Backofen eine Stunde stocken lassen
- Aus dem Ofen nehmen und im Kühlschrank 3 Stunden abkühlen lassen
- Kurz vor dem Servieren die Oberfläche der Cremes gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Bunsenbrenners karamellisieren