

Crème Brulée

4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Vanille-Dottermilch:

5 Dotter (Größe M)
200 ml flüssiges Schlagobers
150 ml Milch
60 g Zucker
½ Dr. Oetker Vanilleschote

Zum Karamellisieren:

ca. 20 g Zucker

Wie macht man Crème Brulée?:

1 Vanille-Dottermilch:

Dotter mit Schlagobers, Milch und Zucker mit einem Schneebesen verrühren und durch ein Sieb seihen. Das Ganze mit dem Mark der Vanilleschote gut verrühren und in 4 Crème-brûlée-Schalen oder Timbaleförmchen (Inhalt: je ca. 1/8 l) portionieren.

2 Ein Randlech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und mit so viel heißem Wasser auffüllen, dass die Förmchen zu Hälfte im Wasser stehen.

Ober-/Unterhitze 140 °C
Heißluft 120 °C
Backzeit: ca. 75 Minuten

3 Zum Karamellisieren:

Vor dem Servieren den Zucker darauf streuen und mit einem Gourmet-Brenner karamellisieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn man für das Karamellisieren Puderzucker verwendet, bekommt man eine besonders zarte Kruste.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33