

Crème Brûlée



Zutaten:

250 ml	Sahne
250 ml	Milch
120 g	Zucker
1	Vanilleschote
2	Eier
3	Eigelb
	Zucker, zum Karamellisieren
	Himbeeren
	Zitronenmelisse

Zubereitung:

Sahne, Milch, Zucker und Mark und Schote von der Vanillestange aufkochen.

Eier in einer Schüssel cremig aufschlagen und das heiße Sahne/Milch-Gemisch langsam unter ständigem Rühren zufügen.

In Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen bei 130 - 150 °C ca. 40 Minuten stocken lassen. Anschließend mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Mit Himbeeren und Zitronenmelisse garnieren.