



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Crème brûlée



**Zutaten** Für 2 Portionen **Zubereitung:** 35 min Vorbereitungszeit + 60 min Backzeit

- 250 g Sahne
- 80 ml Vollmilch
- ½ Vanilleschote
- 4 Eigelbe
- 50 g Kokosblütenzucker

1. Sahne und Milch in einem Topf unter gelegentlichem Rühren aufkochen, dann beiseitestellen. Eine Metallschüssel im Kühlschrank kühl stellen. Den Backofen auf 90 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Vanilleschote mit dem Messerrücken platt drücken, längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und in einer Schüssel mit 40 g Kokosblütenzucker mischen.
3. Restlichen Kokosblütenzucker und Eigelbe in eine weitere Metallschüssel geben und cremig verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
4. Zucker-Eier-Masse bei mittlerer Hitze über dem Wasserbad erwärmen. Die Metallschüssel aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Arbeitsfläche neben den Herd stellen. Die heiße Milch-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zur Zucker-Eier-Masse geben. So lange schlagen, bis die Masse eine Temperatur von ca. 75 °C erreicht hat und beginnt anzudicken.
5. Dann sofort durch ein feines Sieb in die kalte Schüssel umfüllen, damit die Masse nicht weiter stockt. Die Creme auf 4 ofenfeste Schälchen verteilen, in die Fettpfanne des Ofens oder eine Auflaufform stellen und diese zu 2/3 mit heißem Wasser füllen. 60 min im Ofen (Mitte) backen.
6. Die Creme aus dem Ofen holen, die Schälchen vorsichtig mit Topflappen aus dem Wasser heben und vollständig auskühlen lassen. Gleichmäßig mit dem restlichen Zucker bestreuen, mit einem Flambierbrenner karamellisieren und servieren.