

Crème Brûlée mit Früchten

Kategorie: *Nachtisch*

Zubereitungszeit : *50 min*

Portionen: *4*

Zutaten:

- *125 ml Milch*
- *125 ml Sahne*
- *2 Eier*
- *2 Eigelb*
- *65 g Puderzucker*
- *Mark von ½ Vanilleschote*
- *6 EL Zucker zum Überbacken*
- *Frische Früchte der Saison*

Beschreibung:

- 1. Den Backofen auf 150 Grad Celsius (Umluft 130 Grad Celsius) vorheizen. Die Milch mit der Sahne, den Eiern, Eigelb, dem Puderzucker und Vanillemark verrühren.*
- 2. Die Eiermilch in 4 flache, ofenfeste Förmchen gießen und in die mit Wasser gefüllte Fettpfanne des Backofens stellen. Im Backofen etwa 35 Minuten garen, bis die Masse fest ist.*
- 3. Die Förmchen herausnehmen, abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Crème kurz vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und unter den heißen Grill stellen, bis der Zucker zu bräunen beginnt. Sofort servieren. Dazu passen frische Früchte.*

Notizen:

