

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Creme Brulee - Gebrannte Creme

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Nachtisch, Dessert, Nachspeisen

80 g Griesszucker -(1)	1	Vanilleschote -der Länge -nach aufgeschlitzt
1 dl Wasser		
5 dl Milch	1	Essl. Maisstärke
60 g Griesszucker -(2)	4	Eigelbe
	4 dl	Vollrahm

Zucker (1) dunkel karamellisieren, sofort von der Platte nehmen und mit dem Wasser auflösen; köcheln lassen, bis alles aufgelöst ist.

Der Karamell muss eine honigartige Konsistenz haben.

4/5 der Milch dazugeben, Vanilleschote auskratzen, Mark und Schote dazugeben und aufkochen.

Zucker (2), Maisstärke und Eigelb mit der restlichen Milch verrühren. Die heiße Milch - Vanilleschote vorher entfernen - unter Rühren dazu geben.

In die Kasserolle zurück gießen, unter Rühren bis knapp vor dem Kochen erhitzen, bis die Creme etwas dicker geworden ist.

Anschließend sofort in Eiswasser abkühlen.

Ein Rezept nach Betty Bossi.