



Crème Brûlée

Zutaten für 4 Personen:

- 300 ml Sahne
- 10 g Earl-Grey-Tee oder 5 Teebeutel Earl Grey
- 60 g Zucker
- 3 Eigelb
- 150 g Crème fraîche
- Brauner Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Sahne aufkochen, den Tee dazugeben und 5 Minuten ziehen lassen. Bei der Verwendung von losem Tee die Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen. Nun Zucker und Eigelb zusammen aufschlagen, mit der Teesahne und der Crème fraîche vermengen und in Schälchen füllen. Die Crème bei 90°C auf mittlerer Schiene für 45 Minuten in den Backofen schieben. Nach dem Abkühlen mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner oder unter dem Grill karamellisieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

© Patrick Voeltz