

## Crème Brûlée - Variante Roland Trettel

Zutaten für 5 Personen

1 Vanilleschote	der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
150 ml Milch (Vollmilch, 3,5%)	zusammen mit
400 ml Sahne	in einen Topf geben. Das Vanillemark, die ausgekratzte Vanilleschote und
90 g Soft-Karamellbonbons	dazugeben. Die Sahne aufkochen und unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und so lange weiterrühren, bis sich die Bonbons vollständig aufgelöst haben. die Vanilleschote entfernen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 95°C Umluft vorheizen.
5 frische Eigelb	in eine Schüssel geben und die abgekühlte Sahnemischung zugießen. Gut verquirlen und auf 5 Brûlée-Förmchen verteilen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen, auf die unterste Schiene in den heißen Ofen schieben und 75 - 80 Minuten stocken lassen. Die Crème aus dem Ofen nehmen und am besten über Nacht in der Form auskühlen lassen.
150 g Zucker	In einem Topf goldbraun karamellisieren lassen. Auf Backpapier gießen und auskühlen lassen. Anschließend klein zerbrechen und mit einem Stabmixer fein mahlen. Vor dem Servieren die Crème Brûlée mit dem gemahlene Zucker bestreuen und mit einem Brenner noch einmal karamellisieren.

