Crème Brûlée - klassisch

Zutaten für 4 Personen

1 Vanilleschote	der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
500 ml Sahne	in einen Topf geben. Das Vanillemark, die ausgekratzte Vanilleschote und
1 Pck Vanillezucker	dazugeben. Die Sahne aufkochen und unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
5 frische Eigelb	in einer Schüssel zusammen mit
90 g Zucker	schaumig schlagen. Die Sahne kurz mit dem Schneebesen aufschlagen und unter ständigem Rühren zur Ei-Masse geben. *Tipp: Die Sahne sollte nicht mehr heißer als 60°C, da sonst die Ei-Masse gerinnen könnte.* Die Sahne-Mischung auf 4 Brûlée-Förmchen verteilen, auf ein Backblech stellen, auf die unterste Schiene in den heißen Ofen schieben, das Backblech mit heißem Wasser auffüllen, so dass die Förmchen gut zu einem Drittel im Wasser stehen und die Crème 40 – 45 Minuten stocken lassen. *Tipp: Sollte die Crème Blasen schlagen, könnt ihr die Temperatur auf 140°C herunterregeln.* Die Crème aus dem Ofen nehmen und am besten über Nacht in der Form auskühlen lassen. Kurz vorm Servieren die Crème mit jeweils
1 TL braunem Zucker	bestreuen und mit dem Brenner karamellisieren. *Tipp: Wer keinen Brenner hat, kann die Crème auch für 2 Minuten unter den heißen Grill des Backofens stellen.* Die Crème kurz abkühlen lassen und in der Form servieren.