

Zutaten

- 300 ml Sahne
- 300 ml Crème double
- 2 Vanilleschoten
- 4 Eigelbe
- 50 g Zucker
- Förmchen

Dessert

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

Entdecken Sie unser Rezept für eine himmlische Crème Brûlée mit Bourbon Vanille. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Sahne, Crème double und Vanillemark aufkochen und in die Eigelb-Zuckermasse unter schnellem Rühren einlaufen lassen. Die Masse nicht mehr kochen lassen, sofort passieren. In Förmchen füllen und im Wasserbad bei 120 C. im Ofen für ca. 30-40 Minuten pochieren. Für mindestens 3 Stunden gut durchkühlen lassen, dann die Crème Brûlée mit braunem Zucker bedecken und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.