

## Crème Brûlée

Ergibt 6 Portionen  
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
Kühlen ca. 3 Stunden

### Zutaten:

250 g Vollmilch  
250 g Vollrahm  
5 Eigelb  
80 g brauner Zucker  
20 g Maizena  
1 Vanilleschote ausgekratzt  
1 Prise Salz  
80 brauner Zucker



### Zubereitung:

1. Rühraufsatz einsetzen. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Sek. / Stufe 3,5 mischen.
2. Anschliessend 9 Min. / 90° / Stufe 2 kochen.
3. Falls Schaum entstanden ist, 2 Min. / 90° / Stufe 2 weiter kochen. Andernfalls 2 Min. / Stufe 2 ohne Erhitzen.
4. Rühraufsatz entfernen und 10 Sek. / Stufe 7 mixen. Die Crème in 6 hitzebeständige Schale füllen und im Kühlschrank auskühlen lassen.
5. Vor dem Servieren die abgekühlte Crème dünn mit dem braunen Zucker bestreuen und den Zucker mit dem Flambierbrenner karamellisieren.

### Tipp:

Mit dem übrigen Eiweiss kann man wunderbare Kokosmakronen oder Meringues machen.