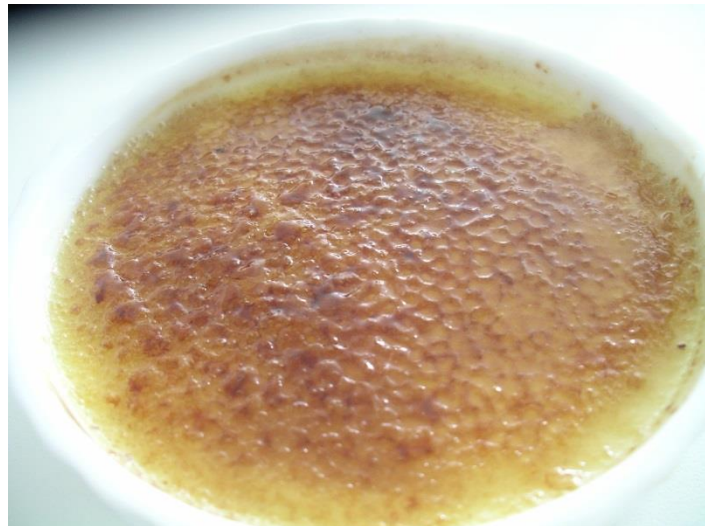


Gebrannte Creme

Zutaten:

1 l	Sahne
200 g	Zucker
1	Vanilleschote
300 g	Eigelb
	Brauner Zucker



Zubereitung:

- Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben.
- In einem Topf die Sahne mit dem Vanillemark und der Schote kurz zum Kochen bringen, mit einem Deckel schließen und 20 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel vermischen.
- Nun die Vanillesahne über die Eigelbe gießen und dabei ständig rühren.
- Die Masse durch ein Sieb passieren, und in feuerfeste Förmchen gießen.
- Diese auf ein Blech setzen, abdecken und bei 85°C für ca. 90 Minuten in den Ofen schieben.
- Die gestockte Creme abkühlen.
- Vor dem Servieren die Creme mit braunem Zucker bestreuen und mit einer Lötlampe abflämmen bis der Zucker karamellisiert und eine Kruste bildet.
- Sofort servieren.