

Crème Brûlée (4–6 Personen)

0,25 l Milch, 0,25 l Rahm, 70 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker
6 Eigelb, 4 El brauner Zucker, sehr fein

Milch, Zucker, Vanillezucker und Rahm aufkochen. Eigelb schaumig schlagen. Die Flüssigkeit unter Rühren vorsichtig unter das Eigelb ziehen. In 4–6 Schälchen verteilen und im vorgeheizten Ofen im Wasserbad 45 Min. bei 150 °C stocken. Anschliessend abkühlen lassen. Den braunen Zucker auf die Oberfläche streuen und mit dem «Caramello» überkrusten.