

Crème Brûlée - französisches Dessert mit Karamellkruste



absolute-lebenslust.de - Crème Brûlée - französisches Dessert mit Karamellkruste



- [Crème Brûlée Rezept – französisches Dessert mit Karamellkruste](#)

Video



Zutaten

fuer ca 4 PErsonen

- 400ml Sahne
- 200ml Milch
- 5 Eigelbe
- 85g Zucker
- 1 Vanilleschote
- ca. 4 EL braunen Zucker
- ggf. Aroma

Zubereitung

1. Die Sahne, die Milch, der Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote werden in einem Topf verrührt und auf dem Herd erwärmt. Die Masse sollte etwa 5 Minuten vor sich hin dampfen, ohne dass sie zu kochen beginnt.
2. Die Eigelbe werden in einer Rührschüssel miteinander verquirlt. Hier wird schlückchenweise die Sahnemasse untergerührt. Lasst die Masse 1 Stunde ruhen, damit sie durchziehen kann.



◦ Die Masse kann auch vielseitig aromatisiert werden. Beispielsweise mit Orangenaroma oder einem Lavendelsirup.

3. Nach dem Ziehen kann die Masse in feuerfeste Förmchen gefüllt werden. Stellt die Förmchen in ein tiefes Backblech, das ihr mit kochend heißem Wasser auffüllt, bis die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen.
4. Es geht bei 150°C Ober- und Unterhitze für 45-60 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Die Backzeit hängt hierbei mit der Größe der Förmchen zusammen. Die Oberfläche sollte am Ende goldbraun gebacken sein.
5. Lasst die Crème Brûlée auskühlen und stellt sie anschließend für mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.
6. Vor dem Servieren wird jedes Dessert dünn mit braunem Zucker bestreut. Dieser wird mit einem Gasbrenner karamellisiert.

essen-und-trinken.de - Crème brûlée

- [Crème brûlée](#)

Crème brûlée (gebrannte Creme) ist eine traditionelle, französische Süßspeise aus aromatisierter Eier-Sahne und einem knusprigen Karamellüberzug. Dazu wird die Oberfläche der gestockten Creme nach dem Erkalten mit Zucker bestreut und unter dem Grill karamellisiert. Profis benutzen dafür auch Küchen-Bunsenbrenner.



Zutaten: Zubereitung nach traditioneller Art (sechs Personen)

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 Vanilleschote (längs aufgeschnitten)
- 4 Eigelbe
- 40 g Zucker (nach Geschmack etwas mehr oder weniger verwenden)
- 60 g braunen Zucker zum Karamellisieren

Tipps & Tricks

Milch und Vanilleschote in einem Topf kurz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und **ca. 10 Minuten** im geschlossenen Topf ziehen lassen. Die Sahne dazugießen und alles zusammen nochmals bis zum Siedepunkt erhitzen. Den Backofen auf **120 Grad** vorheizen. Jetzt die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen und die Vanillesahne unterrühren. Die Creme anschließend in sechs Förmchen füllen und **ca. 25 Minuten** im Ofen stocken lassen, bis sich eine Haut gebildet hat. Die Haut soll dabei nicht braun werden.

Die Creme abkühlen lassen und dann mindestens **zwei weitere Stunden** im Kühlschrank kalt stellen. Zum Karamellisieren die Vanillecreme mit braunem Zucker bestreuen und möglichst dicht unter den Grill stellen. Sobald der Zucker sich in eine schöne, braune Karamellkruste verwandelt hat, die Förmchen aus dem Ofen nehmen und sofort servieren. Voilà - fertig ist die Crème brûlée!

Hinweis: Crème brûlée ist auch kalt ein Genuss. Damit die Karamellkruste nicht weich wird, sollte man die Crème brûlée innerhalb von zwei bis drei Stunden essen.

Damit die Crème brûlée richtig gut wird, sind in erster Linie die richtigen Förmchen wichtig. Flach, klein und feuerfest müssen sie sein, damit die Creme gleichmäßig darin stocken kann. Als Durchmesser sind 10 cm bis 12 cm, in der Höhe max. 4 cm zu empfehlen. Die Zutaten können dagegen variieren, d.h. man kann mehr Sahne statt Milch nehmen. Auch die Zubereitung einer Crème brûlée mit Crème fraîche oder Crème double ist möglich. Das Verhältnis von Flüssigkeit zu Eiern sollte man allerdings beibehalten. Weit verbreitet ist die Zubereitung im Wasserbad - dazu werden die mit Creme gefüllten Förmchen in einer mit Wasser gefüllten Fettpfanne im Ofen gegart.

Varianten

Crème brûlée wird gern mit Früchten „aufgepeppt“, z.B. mit Himbeeren: entweder man gibt sie in die Schale und gießt die Creme darüber kommen hinterher in durchpassierter Form auf die Crème brûlée. Auch herzhaftere Varianten schmecken gut, z.B. Crème brûlée mit Parmesankäse, Weißwein und

Schalotten.

koch-mit.de - das französische Original im Rezept

- [Crème Brûlée – das französische Original im Rezept](#)



Dieses Dessert kennt ihr bestimmt: Crème Brûlée. Wie ihr den Klassiker aus Frankreich einfach selber zubereitet, erfahrt ihr hier.

Crème Brûlée. Das französische Dessert schlechthin kennt jeder und schmeckt – den beiden Texturen sei dank. Einmal die samtige Creme, die auf der Zunge zergeht und mit verschiedenen Aromen, wie Zitrone, Orange oder Vanille verfeinert werden kann. Darüber liegt noch eine dünne Schicht Karamell, die beim Eintauchen des Löffels und beim Kauen wundervoll knuspert. Crème Brûlée ist ein rundum gelungenes Dessert. Außerdem ist sie super einfach zuzubereiten, wie dieses Rezept beweist. Guten Appetit!

Zutaten

für 4 Personen

- 1 Vanilleschote
- 150 ml Milch
- 4 Eigelb
- 130 g Zucker
- 350 ml Sahne

Zubereitung

1. Zuerst die Vanilleschote mit einem scharfen Messer auf dem Schneidebrett halbieren und das Mark herauskratzen. Einen kleinen Topf auf den Herd stellen und die Milch hineinfüllen und langsam erwärmen. Das Mark der Vanilleschote hineingeben und alles für ein paar Minuten erhitzen.
2. Während die Milch heiß wird, die Eigelbe in eine Rührschüssel geben. Mithilfe des Handrührers nun schaumig rühren und währenddessen 70 g des Zuckers einrieseln lassen. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Den Ofen auf 140 Grad vorheizen.
3. Nun die Sahne zur Milch gießen, alles noch einmal kurz erhitzen und dann vom Herd ziehen. Nun die Sahne-Milch-Mischung nach und nach zu den Eigelben geben und alles zu einer homogenen Masse verrühren.
4. In eine ausreichend große Auflaufform nun die Porzellanschüsselchen für die Crème Brûlée setzen. Alternativ könnt ihr sie auch auf das tiefe Backblech eures Backofens stellen. Die

Auflaufform oder das Backblech nun mit kochendem Wasser so weit füllen, dass die Förmchen für die Crème Brûlée ungefähr zur $\frac{2}{3}$ im Wasser stehen.

5. Nun die Crème Brûlée in die Förmchen füllen und dann das Backblech/die Auflaufform für 50 Minuten in den Ofen schieben und die Creme stocken lassen.

Unser Tipp: Füllt die Förmchen etwas mehr, da die Crème Brûlée nach dem Backen etwas zusammenfällt.

nachtisch, französisch

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/rezpte/creme_brulee?rev=1640808256

Last update: **2021/12/29 20:04**

