

Klein's Crème brûlée mit Printenhauch

- mit unserem Printengewürzmehl -

Zutaten (4 Portionen)

200 ml Vollmilch

250 ml Sahne

4 Eier

1 Vanilleschote

40 g Zucker

4 EL Printengewürzmehl oder nach Belieben

4 EL brauner Zucker zum Karamellisieren

Zubereitung

Die Vanilleschote auskratzen und mit der Milch zusammen unter guter Beobachtung aufkochen. Nach dem Aufkochen ca. 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit der Sahne kurz erwärmen. Dann vom Herd nehmen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und das Milch-Sahne-Gemisch unterrühren.

4 hitzebeständige Gläser bereitstellen und in jedes Glas 1 EL Klein's Printengewürzmehl geben. Die angerührte Masse auf die 4 Gläser aufteilen und mit dem Gewürzmehl vermischen. Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Gläser in eine Form mit Wasser stellen, so dass sie zu 2/3 in Wasser stehen und im Ofen auf der mittleren Schiene 40 Minuten backen. Crème stockt. Nach dem Backen für 2 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren 1 EL braunen Zucker auf die Oberfläche in jedem Glas streuen und flambieren bis eine braune Kruste entsteht. Köstlich!

Guten Appetit



Die Printenbäckerei