

Crème brûlée Deli Marc©

Zubereitungszeit : 15 Minuten
Zeitaufwand Total : über 1 Std. (backen und kühlen)
Portionen : 4

Zutaten

1	Stk	Madagaskar Vanille (Stengel)
4	gr	Zucker
450	cl	Vollrahm
50	cl	Bio Milch
5	cl	Deli Marc©
4	Stk	Eigelb (gross)
70	gr	Rohrzucker

Zubereitung:

Die Vanillestange längs aufschneiden und mit dem Messer das Vanillemark herauschaben.

Das Vanillemark in die Milch geben und erhitzen, aber nur kurz aufkochen. Eier aufschlagen und trennen. Eidotter mit dem Zucker und dem Deli Marc schaumig verrühren. Den Vollrahm untermischen und zum Schluss die erhitzte Milch dazugeben.

Die Zutaten rasch verrühren. In feuerfeste, nicht zu hohe, Förmchen geben.

Stellen Sie die Förmchen in eine große Pfanne, die Sie halb mit Wasser füllen, so entsteht eine gute Feuchtigkeit im Ofen.

Im vor-geizten Backofen bei 95°C-100°C ca. 75 Minuten garen.

Die Crème brûlée ist fertig, wenn die Masse gestockt ist.

Danach die Crème brûlée einige Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die erkaltete Crème brûlée mit Rohrzucker bestreuen und diesen mit einem Crème brûlée-Flämmer oder einem Bunsenbrenner erhitzen, bis sich eine schöne karamellierte Zuckerschicht bildet.

Schmeckt besonders mit eiskaltem Deli Marc© in kleinem Glas serviert.