Crème Brûlée

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml Bergbauern Schlagobers mit hohem Fettgehalt
- 140 ml Bergbauern Milch
- 85 g braunen Zucker
- 5 Eigelb
- Vanilleschoten (Mark), evtl. auch etwas flüssige Vanilleessenz
- Zitronenabrieb (Bio) oder Zitronengranulat
- Zucker, fein, weiß, zum Karamellisieren

1 Schlagobers, Milch und Eigelb verquirlen und mit den restlichen Zutaten mischen. Achtung: niemals den braunen Zucker auf das unverquirlte Eigelb geben, denn das gibt kleine Zucker-Eigelb-Klumpen die sich nicht mehr vollständig auflösen. Nun alles mind. 30 Minuten ziehen lassen.

2 In 4 feuerfeste Förmchen füllen und in die tiefere Fettpfanne des auf 150°C vorgeheizten Backofens auf die mittlere Schiene stellen. Sollte keine tiefe Fettpfanne vorhanden sein, können auch eine feuerfeste Form/Pfanne verwendet werden. Die Fettpfanne bis zum Rand mit kochendem Wasser füllen und die Crème 1 Stunde stocken lassen.

3 Die Förmchen auskühlen und im Kühlschrank mind. 2 Stunden durchkühlen lassen.

4 Nun geht's zum Karamellisieren. 1 EL feinen, weißen Zucker über jedes Förmchen streuen. Anschließend langsam und gleichmäßig mit einem Flambierbrenner flämmen, bis sich eine glatte Schicht gebildet hat.