



Dessert:	Crème Brulée
Zutaten für 4 Personen:	2.5 dl Milch 2.5 dl Rahm 85 Gramm Zucker 2 halbierte Vanillestangen 6 Eigelb 3 – 5 EL brauner Zucker zum Karamelisieren
Zubereitung: Milch, Rahm, Zucker und Vanillestangen aufkochen. Eigelbe schaumig schlagen, Vanillestangen herausnehmen und Milch-Rahm Mischung unterrühren, zum Eigelb geben. In 4 ofenfeste Formen verteilen. Wasser in ein Blech geben und die Formen hineinstellen. Dann in dem auf 150 Grad vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten stocken lassen. Dann herausnehmen und abkühlen. Die Oberfläche mit dem braunen Zucker bestreuen. Mit einem Handbrenner den Zucker karamelisieren.	