



DS AUTOMOBILES

CRÈME BRÛLÉE AUS SALZBUTTERCAMEL

ZUTATEN

Für den 1. Schritt:

40 g halbgelbsalzene Butter
200 g Puderzucker
30 cl flüssiger Vollrahm
30 cl teilentrahmte Milch

Für den 2. Schritt:

100 g Puderzucker
8 Eigelbe
50 g Rohrzucker

FÜR DIE SAUCE

Den Zucker in eine heiße Bratpfanne (oder einer Pfanne mit dickem Boden) geben und ohne Rühren karamellisieren lassen. Die Pfanne kippen, so dass der gesamte Zucker gut schmilzt und warten, bis er schön rotbraun wird. Bei niedriger Hitze die Butter hinzufügen. Sobald sie geschmolzen ist, den flüssigen Rahm und die Milch hinzufügen und die Mischung abkühlen lassen.

FÜR DIE CRÈME

Ofen auf 100 °C vorheizen

Die Eigelbe mit dem Zucker schlagen, bis die Mischung hell wird. Die Salzbuttersauce beigegeben.

Die Mischung durch ein feines Sieb filtern, um den Oberflächenschaum zu entfernen, anschließend in kleine flache Auflaufformen gießen.

Ca. 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und kühl stellen.

ANRICHTEN UND GARNIEREN

Die gut ausgekühlte Crème mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Küchensbrenner karamellisieren.

Sofort servieren.