



Crème Brûlée

🕒 50–70 Min   

Zubereitung

- 1 Vanillemark inkl. der Schote, Orangenschale und ausgepressten Saft mit der Milch aufkochen. Dann vom Herd nehmen und zehn Minuten ziehen lassen.
- 2 Schote und Schale entfernen, Obers hinzugeben und auf mittlerer Stufe erhitzen.
- 3 Währenddessen Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Das Milch-Obers-Gemisch unterrühren.
- 4 Die Förmchen in eine, mit heißem Wasser gefüllte, Auflaufform stellen. Die Förmchen sollten ca. 2/3 unter Wasser stehen.
- 5 Die Mischung einfüllen und für 40 Minuten bei 130°C auf mittlerer Schiene backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und über Nacht kaltstellen.
- 6 Ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich die Crème brûlée etwas akklimatisiert. Mit einer dünnen Schicht braunem Zucker bestreuen und mit dem Flambierer karamellisieren.
- 7 Abschließend mit Orangenfilets und gehackten Pistazien garnieren.

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

250 ml	Obers
200 ml	Milch
4 Stk.	Eigelb
70 g	Kristallzucker
1 Stk.	Bio Blutorange
0.5 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
4 TL	Brauner Zucker zum Karamellisieren
0.5 Pkg.	Pistazien gesalzen und geröstet

