

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Julian Kutos



## Crème Brûlée

Von Julian Kutos

**Für 4 Portionen:**

### KLASSISCH

200 ml Vollmilch  
250 ml Sahne  
90 g Eigelbe (ca. 5 Stk.)  
30 g Kristallzucker  
1 Vanilleschote

### EXOTISCH

250 ml Kokosmilch  
200 g Mangopüree  
90 g Eigelb (ca. 5 Stk.)  
3β g Kristallzucker

2 Stangen Zitronengras oder  
2 Kaffir Limettenblätter

### ZUM FLAMBIEREN

Kristallzucker  
Bunsenbrenner  
Rum

**Zubereitung Creme:**

Backofen auf 90°C Heißluft vorheizen.

Milch und Sahne (oder Kokosmilch und Mango) in einen Topf geben. Zum Kochen bringen.

Gewürze dazugeben (Vanille, Zitronengras oder Limettenblätter). Wenn die Flüssigkeit kocht, vom Herd nehmen, Deckel draufgeben und 10 min ziehen lassen.

In einer Schüssel Eigelbe mit Kristallzucker mit dem Schneebesen rühren. Nach 10 min ziehen, Ei-Zucker Mischung einrühren, gut umrühren und in Förmchen einfüllen. Gewürze entfernen.

Crème Brûlée für ca. 90 min backen. Danach aus dem Ofen nehmen und kalt stellen.

Flambieren: Crème Brûlée mit großzügig Zucker bestreuen und sofort mit dem Bunsenbrenner flamieren.