

Crème Brûlée

für die MEDION MD16361 Küchenmaschine mit Kochfunktion

ZUTATEN: (für 4 Portionen)

- 200 ml Sahne
- 125 ml Milch
- 40 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Rohrzucker zum Flambieren

ZUBEREITUNG:

Sahne und Milch im Mixtopf erhitzen - 3 Min, Stufe 2, 100 °C
Zucker, Vanillemark und Salz dazugeben und mixen - 2 Min, Stufe 3
Kurz vor Ablauf der 2 Minuten die Eigelbe durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer dazugeben und kurz auf Stufe 6 erhöhen.

Die Flüssigkeit auf 4 Souffleeförmchen aufteilen, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Dampfgareraufsatz stellen. In den Mixtopf 750ml Wasser füllen, den Dampfgareraufsatz aufsetzen und garen - 50 min, 110°C

Crème auskühlen lassen, mit Rohrzucker bestreuen und kurz vor dem Servieren flambieren.

