



CRÈME BRÛLÉE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, vermindert Verfärbungen und Hautbildung
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

500 ml Vollrahm

8 Eigelb

120 g Zucker

Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren.
3. Rahm, Eigelb und Zucker dazumischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heisses Wasser in das Blech eingießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Creme im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten stocken lassen.
6. Creme brûlée auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.
7. **Tipp:** Mit einer Prise Zimt verfeinern.