



CRÈME BRÛLÉE



QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

250 ml Schlagobers 36 % Fett

4 Eigelb

60 g Zucker

Zucker, zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

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