

## Kaffee-Crème-Brûlée



### Zutaten für 4 Portionen:

1 Vanilleschote  
200 ml Milch (3,5 % Fett)  
250 ml Sahne  
4 Eigelbe (Gr. M)  
70 g Zucker  
Kaffeebohnen oder 20 ml Espresso  
60 g brauner Zucker zum Karamellisieren

### Zubereitung:

Für eine helle Crème geröstete Kaffeebohnen (Menge nach Geschmack) über Nacht in der Sahne ziehen lassen und vor der Verarbeitung abgießen oder 20 ml Espresso zufügen, dann bekommt die Crème eine helle Kaffeefarbe.

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und mit Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote hinzugeben und die Flüssigkeit aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel (damit sich keine Haut auf der Milch bildet) ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 130 Grad) vorheizen. Sahne zur Milch geben und kurz unter Rühren erhitzen, ohne dass die Mischung kocht. Eigelbe mit Zucker 2 Minuten cremig schlagen, die Sahnemischung unter Rühren hinzugeben. Vier feuerfeste Porzellanförmchen (à 125ml) in eine große Auflaufform stellen.

500 ml heißes Wasser in die Auflaufform gießen, damit die Förmchen zu zwei Drittel im Wasser stehen. Die Crème-Brûlée-Masse durch ein Sieb in die Förmchen gießen. Die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen stellen und die Crème 40-50 Minuten stocken lassen. Das Dessert abkühlen lassen und zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren auf jedes Dessert 2-3 Teelöffel braunen Zucker streuen und mit einem Brenner schmelzen, bis sich eine goldfarbene Zuckerkruste bildet.

**Tipp:** Dazu passen karamellisierte Orangen, Portweinpflaumen oder frische Himbeeren.

Rezept und Foto: Nicolette Bredenhöller

