

## CREME BRÜLEE`

20 stk Porzellanformen

### ZUTATEN:

450g Obers

300g Milch

60g Kristallzucker

11 Eidotter

1TL Puddingpulver

Brauner Zucker zum flämmen



### ZUBEREITUNG:

Milch und Obers mit Vanille aufkochen. 30 Minuten ziehen lassen. Zucker mit Eidotter schaumig mixen und mit dem Milch- Obersgemisch verrühren. In feuerfeste Formen füllen und im Locheinsatz zugedeckt (Folie) bei 100° ca. 100 Minuten im Dampf pochieren. Kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit Braunzucker flämmen.

### Tipp:

Kann man gleich mit der Suppe mit dämpfen.