

Essen in Frankreich

Crème brûlée

pour 4 gros ou 6 petits ramequins

5 jaunes d'œufs
20g de sucre en poudre
40 cl de crème fraîche
10 cl de lait entier
1 gousse de vanille (ou quelques gouttes de vanille liquide)
pour terminer:
60 g de sucre glace

Fendre la gousse de vanille en deux et gratter l'intérieur de la gousse avec la pointe d'un couteau.
Travailler les jaunes d'œufs et le sucre
Chauffer au bain-marie le lait + la crème fraîche. Ajouter la vanille. Puis incorporer délicatement le mélange sucre-œufs.

Mélanger vigoureusement au fouet.

Répartir dans les ramequins que vous poserez dans un plat à four contenant 2,5 cm d'eau et faites cuire 30 à 40 min. au four (150°C)

Rétirer du four, laisser reposer la crème pendant 6 h au réfrigérateur.

Pour terminer, **saupoudrer** de sucre glace, puis caraméliser (sous le grill ou avec chalumeur) et laisser refroidir avant de servir.



Zum Karamellisieren wurde früher bei der Crème brûlée eine runde Eisenplatte an einem langen Stiel verwendet, welche vorher in der Glut der Feuerstelle erhitzt und anschließend auf die Zuckerschicht gedrückt wurde, um den Zucker zum schmelzen zu bringen.

m.E. eignet sich am besten ein Brenner (siehe Bild).

Beim Karamellisieren unter dem Grill im Ofen kann die Creme flockig werden, bevor die Zuckermasse schmilzt (wegen des Eianteils, der nicht kochen darf)

In Rezepten wird nicht immer Puderzucker zum Karamellisieren angegeben, sondern oft normaler oder auch brauner Zucker. Um eine dünne, glatte Karamellschicht zu erzielen, **eignet sich Puderzucker am besten**, weil er am schnellsten schmilzt und die Creme daher noch kalt bleibt.

Gebrannte Vanillecreme

für 4 große oder 6 kleine Schälchen

5 Eigelbe *
20 g Kristallzucker
400 ml Crème fraîche
100 ml Vollmilch
1 Vanilleschote (oder einige Tropfen flüssiges Vanillearoma)
zum fertig stellen:
60 g Puderzucker

Vanilleschote in zwei Hälften **spalten** und das Innere mit der Messerspitze auskratzen. Die Eigelbe mit dem Kristallzucker kräftig **verschlagen**.

Im Wasserbad Milch und Crème fraîche **erhitzen**. Vanillemark hinzufügen. Dann vorsichtig die Zucker-Eiermasse zugeben. Kräftig mit dem Schneebesen **vermischen**

Auf die Schälchen **verteilen**, die Sie vorher auf ein mit 2,5 cm Wasser gefülltes tiefes Backblech gesetzt haben, 30 bis 40 min. bei 150°C stocken lassen. **Aus dem Ofen nehmen** und die Creme 6 Std. kalt stellen. Zum Fertigstellen mit dem Puderzucker die Oberfläche **bestreuen** und anschließend karamellisieren (unter dem Grill oder mit einem Brenner). Bis zum servieren wieder kalt werden lassen.



*(machen Sie mit den Eiweißen z.B. *meringues*!!)

Die Crème brûlée gibt es auch in der spanischen und englischen Variante
= *crema catalána* und *burnt cream*

Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel 18,00 €