

# Crème brûlée

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 6 Personen:

250 ml Rahm  
250 ml Milch  
200 g Sahne-Toffis anstatt Zucker (100g Zucker)  
2 MS Vanilleschotenmark  
  
8 ST Eidotter (M)  
150 ml Milch

150 g Zucker Karamellisieren kalt werden - pürieren

Herstellung:

1. Rahm und Milch, Toffees und Vanilleschotenmark unter ständigem Rühren die Toffees zergehen lasse.
2. Eidotter mit Milch gut miteinander vermengen.
3. In ein flache Schale 17cm Durchmesser 2 cm geben.
4. Bei 95 °C Ober- Unterhitze 90 Minuten garen.
5. 3 Stunden kühlen lassen.
6. Karamell darauf und aufklämmen.

