



## CREME BRULÉE NACH NORDFRANZÖSISCHER ART

### Zutaten:

4 Eier  
40g Mehl  
20g Speisestärke  
750ml Milch  
60g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
60g brauner Zucker

### Zubereitung:

Eier, Mehl und Speisestärke glatt rühren. Milch, Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen und die Eier-Mehl-Mischung dazugeben und unter ständigem Rühren anbinden lassen. In eine Schüssel oder Auflaufform füllen. Abkühlen lassen (am besten über Nacht). Kurz vor dem Servieren den braunen Zucker dicht über die Masse streuen und mit einem Brenner karamellisieren. Wer keinen Brenner hat, kann das Ganze auch im Backofengrill schmelzen lassen. Das Abkühlen dauert dann natürlich länger und man kann dadurch nicht sofort servieren.