



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.