

AEG

Kokosmilch– Tonkabohnen Crème brûlée

Beheizungsart: Feuchtgaren
Feuchtigkeit, hoch
Temperatur: 95 °C
Zeit: 45 Minuten
Portionen: 8



200 ml Kokosmilch
300 ml Sahne
2 Tonkabohnen
7 Eigelb
100 g Zucker
8 TL brauner Rohrzucker
Besser falls verfügbar: Muscovado-Zucker

**Benötigt: 8 ofenfeste, kleine und flache Förmchen,
am besten aus Porzellan, Gasbrenner, Patisserie-Blech**

Vorbereitung: Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Kokosmilch, Sahne und Tonkabohnen in einen Topf geben, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Kokosmilch-Sahne-Mischung passieren und langsam in die Ei-Masse rühren. Dabei sollen keine Luftblasen entstehen. Die Masse in die Förmchen abfüllen und auf das Patisserie-Blech stellen.

Zubereitung: Das Patisserie-Blech auf die Einschubebene 2 stellen. Im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, hoch“ bei 95 °C für 45 Minuten garen.

Anrichten: Die Crème mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Die Crème schmeckt kalt, lauwarm und auch heiß, ganz nach belieben.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer