

Crème Brûlée für 6 Personen

1 Vanilleschote	Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen.
200g Rahm	Milch und Rahm mit der Vanilleschote und dem Mark aufkochen.
400g Milch	Eigelb und Zucker miteinander vermischen.
60g Zucker	Vanilleschote entfernen und die Milch-Rahm Gemisch leicht auskühlen lassen. Danach zum Eigelb-Zucker Gemisch geben und gut verrühren.
120g Eigelb	Die Masse in die Formen giessen und mit Klarsichtfolie abdecken. Im Steamer bei Dampf 85°C 30min dämpfen lassen.
Rohrzucker zum bestreuen	Aus dem Ofen nehmen und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.
2-3Stk Orangen	Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden.
Grandmanier	Fruchtfleits zwischen den weissen Häutchen herausschneiden. Mit Grandmanier und evt. Wenig Puderzucker marinieren.
Evt. Puderzucker	Vor dem Servieren Crème Brûlée mit dem Rohrzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Die Orangen dazu servieren.