

Crème brûlée mit Whiskey

Zubereitungszeit:

ca. 2-3 Stunden

Zutaten für 4 Personen

200 ml Sahne
150 ml Milch
6 Eigelb
50 g Puderzucker
5 cl Single Malt Whiskey
4 TL Zucker



Zubereitung:

Eigelb mit Sahne und Milch verquirlen. Puderzucker dazugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Whisky dazugeben und die Mischung ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Den Ofen auf 145-150 Grad vorheizen (Unter und Oberhitze)! Die Mischung in flache Förmchen gießen. Wasser zum Kochen bringen, eine tiefe Fettpfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und die Förmchen darauf stellen.

So viel kochendes Wasser in die Fettpfanne gießen, dass die Förmchen bis etwas unter dem Rand im Wasser stehen.

Nach etwa 60 min sollte die Flüssigkeit gestockt sein. Die Förmchen dann aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen für ca. 2 Std.

Kurz vor dem Servieren mit dem Zucker bestreuen und mit dem Küchenbrenner die Zuckerschicht karamellisieren.

Tipp:

mit Minze/Brombeeren und dunkler Schokolade verzieren

Weinempfehlung:

Sauternes Weißwein

Kochabend:

3. Feb, 2016 / Diesel