

Lust auf
noch mehr Genuss?!
Dann besuchen Sie uns:
[fb.com/WolframBergeDE](https://www.facebook.com/WolframBergeDE)
www.delikatessen-berge.de
Wir wünschen einen
guten Appetit!



Crème Brûlée

Crème Brûlée mit Little's Instant Coffee „Spicy Cardamom“

Rezept für ca. 4 Personen • Zubereitungszeit (ohne Backzeit und kalt stellen) ca. 20 Min. • Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

100 ml	Milch
3 TL	Little's Instant Coffee „Spicy Cardamom“
3	Eigelb
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Schlagsahne
ca. 20 g	brauner Zucker

Zubereitung:

Milch aufkochen, Kaffeepulver einrühren und abkühlen lassen. Eigelb, Zucker, Salz und Sahne verquirlen und in die Kaffeemilch einrühren. Die Masse durch ein feines Sieb geben und in kleine feuerfeste Förmchen verteilen. Nun die Förmchen in eine Auflaufform stellen und diese mit kochendem Wasser füllen, sodass die gefüllten Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen. Crème Brûlée im vorgeheizten Backofen ca. 100 Minuten bei 120 °C garen. Anschließend mindestens 3 Stunden kalt stellen. Zum Schluss mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Mini Flambiergerät karamellisieren.