

Creme Brûlée

[Dessert](#)[Eier](#)[Herbst](#)[Süße Gerichte](#)[Weihnachten](#)[Winter](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Von 1/2 l Milch 8 Esslöffel entnehmen und damit das Haas Puddingpulver in einer Schüssel glatt rühren. Die übrige Milch mit 50 g Zucker und dem Haas Bourbon Vanillezucker erhitzen. Die kochende Milch von der Kochstelle nehmen, das fein verrührte Puddingpulver langsam einmengen und dann 1 Minute aufkochen lassen. Den Haas Pudding in kleine, feuerfeste Schälchen füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Den Pudding mit braunem Zucker bestreuen und diesen mit einem Bunsenbrenner solange erhitzen, bis sich eine karamellisierte Zuckerschicht bildet. Nach belieben mit Obst garnieren.



ZUTATEN

Zutaten für

6 Portionen:

1 Pkg. Haas Puddingpulver

Vanille

1 Pkg. Haas Bourbon
Vanillezucker

1/2 l Milch

50 g Zucker

6 EL brauner Zucker