

# GEBACKENE SCHOKOLADEN-CRÈME-BRULÉE



**Rezept für ca. 6 Portionen**

**Zubereitungszeit:** 50 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Vor- und Zubereitungszeit:** ca. 15 Min.

**Backzeit:** ca. 20 bis 25 Min.

**Material:** 6 hitzebeständige Gläschen, Küchenbrenner, Schüssel, Schwingbesen

2 Eidotter  
30 g Zucker  
75 ml Milch  
125 ml Vollrahm  
½ Vanilleschote  
100 g Cailler Cuisine  
Noir 64 %  
Extrazucker für  
die Karamellkruste

## Zubereitung

1. Die Milch und den Rahm erhitzen und die Vanilleschote zugeben.
2. Den Zucker und die Eidotter vorsichtig in einer Schüssel verrühren.
3. Den gekochten Rahm vorsichtig auf die Eidotter giessen und die Schokoladenstückchen unterrühren.
4. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Masse durchsiehen.
5. Die Masse in hitzebeständige Gläschen einfüllen.

## Backen

1. Bei 100 °C etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis die Masse leicht eingedickt ist.
2. Nach dem Abkühlen mit Zucker bestreuen und diesen mit dem Küchenbrenner karamellisieren.

**Tipp:** Sie können die Backzeit verkürzen, indem Sie die fertige Masse im Wasserbad auf 60 °C erhitzen und erst dann in die Backförmchen füllen.

**Tipp:** Ist Ihr Backofen sehr leistungsstark, sollten Sie die Backförmchen ins Wasserbad stellen, damit der Rahm nicht gerinnt. Haben Sie kein Wasserbad für den Ofen zu Hause? Unser Vorschlag: Stellen Sie die Gläschen in eine ofenfeste Form und füllen Sie diese zu zwei Dritteln mit heissem Wasser.