



Crème brûlée von der Tonkabohne

Zutaten für 6 Personen:

800 ml Sahne
10 Eier
200 g Zucker
3 Vanilleschoten
3 Tonkabohnen

Zubereitung:

Die Tonkabohnen leicht zerstoßen, die Vanilleschote auskratzen und beides in einen kleinen Kochtopf geben. Mischung aufkochen, dann Herd ausschalten und alles ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Das Eigelb und den Zucker im Wasserbad ganz leicht aufschlagen. Die Sahnemischung, durch ein Sieb, in die Eiermasse passieren, unterrühren und in 6 feuerfeste Schalen gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 130°C ca. 25 Minuten, in einem mit Wasser gefüllten Backblech, stocken lassen.

Wer mag kann die Creme zusätzlich mit Zucker karamellisieren.

Dazu schmecken Früchte oder auch eine Kugel Schokoladeneis.