

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

250 ml Sahne

230 ml Milch

2 Eier

3 Eigelbe

80 g Zucker

1 Vanilleschote

4 Stangen Zitronengras

Zubereitung:

- 1. Die Vanilleschote halbieren und mit dem Messerrücken das Mark aus der Schote kratzen, das Zitronengras in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschote, Vanillemark, Zitronengras, Milch und Sahne mit der Hälfte des Zuckers aufkochen, vom Herd nehmen und 20 Minuten ziehen lassen.
- 2. Den restlichen Zucker mit dem Eigelb und den Eiern verrühren. Den Fond noch einmal aufkochen und durch ein feines Haarsieb über die Eiermasse passieren und verrühren, dann die Crememasse in kleine, feuerfeste Schälchen umfüllen.
- 3. Den Backofen auf 140 Grad Celsius Umluft vorheizen. Die Schälchen auf ein tiefes Backblech stellen, das Blech etwa 2 Zentimeter mit heißem Wasser füllen, in den Backofen schieben und ca. eine dreiviertel Stunde sanft garen.
- **4.** Die Formen aus dem Ofen und Wasserbad nehmen und langsam auskühlen lassen, dann abdecken und 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- **5.** Vor dem Servieren die Creme mit Braunen Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Als Servierbeilage empfehle ich marinierte Beeren

Viel Freude beim Nachmachen und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!

