

# Bioleks: Crème brûlée

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-creme-brulee/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-creme-brulee/)

## Zutaten für 4-6 Personen:

- 8 Eigelbe
- 65g Zucker oder mehr, je nach Geschmack
- 600ml Sahne
- Mark 1 Vanilleschote

## Zubereitung:

Die Eigelbe mit 40g Zucker verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Sahne mit dem Vanillemark unter ständigem Rühren erhitzen. Kurz vor dem Aufkochen vom Herd nehmen und die Eigelbe mit einem Schneebesen kräftig unterrühren.

Die Mischung im Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen erhitzen, bis die Crème dickflüssig wird. Dabei muss man sehr aufpassen, damit die Masse wegen dem Ei nicht stockt und zu Rührei wird.

Die fertige Crème durch ein Haarsieb in eine ofenfeste flache Form gießen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann mit Klarsichtfolie abdecken.

Alles, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchkühlen lassen.

1 Stunde vor dem Servieren den Grill anheizen. Die Crème mit dem restlichen Zucker gleichmäßig bestreuen und unter den heißen Grill geben, bis der Zucker karamellisiert und zu einer festen Kruste geworden ist. Für diesen Vorgang kann man auch einen Bunsenbrenner benutzen.

Bis zum Servieren wieder kalt stellen.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 22.9.1995*