

Gebrannte Creme: Crème brûlée selber machen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

4,5
Std.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für die Crème

400 ml Sahne
140 ml Milch
5 Eigelb
85 g Zucker
1 Vanilleschote

Für die Karamellkruste

6 Teelöffel Zucker

Besonderes Zubehör

Flambierbrenner
Crème brûlée-Schalen

Knack! Dieses Geräusch, wenn der Löffel durch die unberührte Karamellkruste einer Crème brûlée kracht, ist einfach unbeschreiblich. Und es macht Lust auf mehr. Darunter folgt diese unverschämt leckere Vanillecreme. Sie vereint sich mit der süßen, goldigen Kruste zu einem perfekten Paar – zu der Mutter aller Desserts.

Du wolltest schon immer wissen, wie aus Sahne, Milch, Zucker, Eigelb und Vanille eine köstliche Crème brûlée wird? Die allergeheimsten Geheimtipps, wo das Dessert

seinen Ursprung hat und alles, was du sonst noch so über den Klassiker wissen musst, verrate ich dir hier.

Die Geschichte der Crème brûlée

Woher kommt eigentlich Crème brûlée?

Wie der wohlklingende Name schon verrät: Crème brûlée stammt natürlich aus **Frankreich**. Übersetzt bedeutet der bekannte Name „gebrannte Creme“.

Einige Quellen behaupten, dass das Dessert seinen Ursprung nicht in Frankreich, sondern in England hat. Bereits im 17. Jahrhundert soll in Cambridge die Urform der Crème brûlée entstanden sein - genauer am Trinity College unter dem Namen "Trinity College Cream". Allerdings ist die Herkunft nach wie vor so stark umstritten, dass ich für die Richtigkeit dieser Geschichte meine Hand nicht ins Feuer legen würde.

Aber wer weiß? Nur weil sich das Dessert in Frankreich großer Beliebtheit erfreut, hat die Nation das Rezept nicht für sich gepachtet. Selbstverständlich sind auch andere Länder schon auf die Idee gekommen aus Sahne, Milch, Eigelb, Zucker und Vanille eine leckere Crème zu zaubern und zu karamellisieren. In der französischen, portugiesischen und spanischen Küche zum Beispiel ist das Dessert unter anderen Namen weit verbreitet.

Was ist der Unterschied zwischen Crème brûlée und Crema catalana?

Wenn überhaupt, gibt es zwischen der französischen Crème brûlée und der spanischen Crema catalana nur hauchfeine Unterschiede.

- Die spanische Variante enthält neben dem Eigelb noch etwas **Speisestärke**, wodurch die Masse dicklicher und puddingartiger wird.
- Bei der französischen Variante sorgen nur Sahne und

Gebrannte Creme: Crème brûlée selber machen

Eier für die Bindung. Aus diesem Grund ist die Creme etwas **zarter** in der Konsistenz.

Ein weiterer Unterschied ist die Garmethode. Während Crème brûlée im Backofen in einem **Wasserbad** sanft gegart wird, kommt die Crema catalana ohne Wasserbad in den Ofen und wird dadurch höheren Temperaturen ausgesetzt.

Die richtigen Zutaten für Crème brûlée

Die Zutaten für Crème brûlée sind ganz simpel und du bekommst sie in jedem Supermarkt: **Sahne, Milch, Eigelb, Zucker** und **Vanillemark**.

Milch oder Sahne?

Das Verhältnis von **Milch und Sahne** ist vollkommen variabel. So kannst du zum Beispiel auch nur Milch oder nur Sahne verwenden. Wichtig ist, dass du bedenkst: Sahne ist zwar fettig, aber Fett ist ein wichtiger Geschmacksträger. Je mehr Sahne also in der Creme steckt, desto schwerer, aber auch vollmundiger wird sie im Geschmack.

Muss es echte Vanille sein?

Klar, frisches **Vanillemark** aus der Schote gekratzt, schmeckt mit seinem unnachahmlichen Aroma am besten. Solltest du jedoch mal keine Vanilleschote vorrätig haben, tut es auch **Vanillearoma** oder **Vanilleessenz**. Hauptsache Vanille.

Brauner oder weißer Zucker für Crème brûlée?

In die Masse gehört immer **weißer Haushaltszucker**. Brauner würde die ganze Creme dunkel einfärben. Zum Karamellisieren kannst du **beide Zuckersorten** nutzen. Da beide geschmolzen werden, unterscheiden sie sich nach dem Karamellisieren geschmacklich nicht voneinander. Weil brauner Zucker jedoch schneller verbrennt, verwende ich stets weißen.

Crème brûlée - Das Grundrezept

Du hast noch nie eine Crème brûlée gemacht? Dann wird's aber höchste Zeit. Du wirst dich wundern, wie einfach es ist.

- 1 -

Sahne, Milch, und Eigelbe verrühren. Zucker einrühren.

Vanilleschote auskratzen. Vanillemark in die Sahnemischung unterrühren. Masse 30 Minuten ziehen lassen.



- 2 -

Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Förmchen in eine Auflaufform stellen. Masse max. 4 cm hoch in die Förmchen füllen.



- 3 -

Heißes Wasser in die Auflaufform füllen, bis die Förmchen zur Hälfte im Wasserbad stehen. Im heißen Ofen, auf der mittleren Schiene 55 Minuten stocken lassen. Crème brûlée auskühlen lassen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Gebrannte Creme: Crème brûlée selber machen



- 4 -

Vor dem Servieren Crème brûlée mit jeweils 1 Teelöffel Zucker bestreuen. Mit einem Flambierbrenner langsam und gleichmäßig den Zucker überflammen, bis dieser goldbraun karamellisiert.



3 Methoden Crème brûlée zu garen

Crème brûlée im Backofen zubereiten

Ganz klassisch lässt du Crème brûlée bei 120 °C Ober-/Unterhitze für 55 Minuten langsam backen bzw. stocken.

- **Crème brûlée im Wasserbad garen:** Um deine Crème brûlée traditionell zuzubereiten, stellst du die mit der Crememasse gefüllten Förmchen auf ein **tiefes Backblech**. Das Backblech füllst du mit **heißem Wasser**, bis die Förmchen zur Hälfte im Wasserbad stehen. Im

Ofen bekommt die Creme nur von oben direkte Hitze und kann im heißen Wasserbad langsam stocken. Dies ist eine sehr sanfte Garmethode. Dadurch wird das Dessert besonders zart.

- **Crème brûlée ohne Wasserbad garen:** Wenn du eine Crème brûlée ohne Wasserbad zubereitest, also direkt auf einem Rost in den Ofen schiebst, erhältst du genaugenommen eine spanische **Crema catalana**. Durch die direkte Hitze wird die Creme fester und eher puddingartig.

Crème brûlée im Dampfgarer zubereiten

Crème brûlée im Dampfgarer zu garen, vereinfacht die Zubereitung, denn du musst die Schälchen nicht extra ins Wasserbad stellen. Der Dampf bringt die perfekte **Feuchtigkeit**. **40 Minuten bei 100 °C** und deine Creme wird unwiderstehlich zart.

Crème brûlée Sous Vide garen

Beim Sous-Vide-Garen werden Speisen im **Vakuum** bei **Niedrigtemperatur** gegart. So bleibt ihr natürliches Aroma erhalten. Dafür alle Zutaten verrühren, in einen Zip-lock Beutel geben und bei **83 °C** für **60 Minuten** Sous Vide garen. Bei dieser Methode vermeidest du Fehler und die Creme gelingt immer genau auf den Punkt. Die Creme dann einfach aus dem Beutel in die Förmchen geben und kalt werden lassen. Wie gewohnt mit Zucker bestreuen, flambieren und servieren.

Feuer und Flamme: Crème brûlée karamellisieren

Jetzt geht's heiß her. Das Karamellisieren der Zuckerdecke wird auch „brülieren“ genannt und ist der Vorgang, dem die „gebrannte Creme“ ihren Namen verdankt. Zunächst bestreust du die gestockte Creme mit **Zucker**. Je nach Größe benötigst du pro Förmchen 1-2 Teelöffel weißen oder braunen Zucker.

Crème brûlée mit dem Flambierbrenner karamellisieren

Mach es wie ein Profi und karamellisiere deine Crème brûlée mit einem kleinen **Handgasbrenner**. Das ist am einfachsten und du bekommst ihn schon für unter 20 € zu kaufen. Mit dem handlichen Brenner gelingt es außerdem, dass die **Creme kalt** und die **Kruste warm** und gleichmäßig braun wird.

Gebrannte Creme: Crème brûlée selber machen

Crème brûlée im Backofen karamellisieren

Ein normaler Backofen ist zum Karamellisieren weniger geeignet: Die Creme soll kühl, aber mit warmer, knackiger Karamellschicht auf den Tisch kommen. Im Ofen dauert es einfach zu lange, bis der Zucker karamellisiert. Währenddessen könnte die gesamte Creme wieder warm und flüssig werden.

Sollte es einmal gar nicht anders gehen, kannst du die Creme bei voller **Oberhitze** möglichst weit oben in den Backofen stellen.

Crème brûlée anrichten und servieren

Die perfekten Crème-brûlée-Förmchen

Die richtigen Förmchen sind entscheidend für das Gelingen deiner Crème brûlée. Sie sollten einen Durchmesser von **10-12 cm** haben, maximal **4 cm hoch** und natürlich **ofenfest** sein. Nur so gehst du sicher, dass deine Creme im Backofen gleichmäßig stockt.

Crème brûlée im Glas zubereiten

Solange das Glas einen Durchmesser von 10-12 cm hat, ofenfest ist und du die Creme nicht höher als 4 cm einfüllst – kein Problem.

Kleine, hohe Dessertgläser oder Ähnliches eignen sich eher nicht. Es besteht die Gefahr, dass das fertige Dessert später von innen noch flüssig ist. Wenn's gar nicht anders geht, die **Backzeit** etwas verlängern und rumprobieren, bis dir die Konsistenz zusagt.

Crème brûlée anrichten

Crème brûlée ist pur mit der typischen Karamellkruste schon ein echter Hingucker. Wenn du noch etwas Frucht zum Dessert magst, kannst du natürlich noch ein paar **Beeren** auf der Creme anrichten. Süße Saucen und dergleichen braucht die Creme nicht – das würde ihr nur die Show stehlen.

Crème brûlée warm oder kalt genießen?

Traditionell wird das Dessert **kalt mit warmer Kruste** genossen. Deswegen kannst du die Förmchen vor dem Karamellisieren ruhig nochmal 20 Minuten ins **Tiefkühlfach** stellen.



Lilalaune-Dessert: Crème brûlée mit Lavendel

Aber das ist natürlich kein Muss. Bei der perfekten Serviertemperatur scheiden sich die Geister. Manche mögen sie lieber bei Zimmertemperatur, andere sogar noch warm und leicht flüssig. Kurzum: Es gibt zum Glück keine Crème-brûlée-Polizei, also iss dein Dessert ruhig so, wie es dir schmeckt.

SOS: Tipps für kleine und große Crème-brûlée-Probleme

Matschepampe: Meine Crème brûlée wird nicht fest

Keine Panik. Wenn die Crème aus dem Ofen kommt, ist es ganz normal, dass sie noch recht instabil ist. Erst wenn sie mindestens 4 Stunden, oder besser über Nacht, im **Kühlschrank** steht, zieht sie an und wird fest.

Wenn sie nach der Kühlzeit noch zu flüssig ist, war sie wahrscheinlich nicht lang genug oder bei zu niedriger Temperatur im Ofen. Crème brûlée wird bei **120 °C Ober-/Unterhitze 55 Minuten** langsam gebacken.

Oder hast du **zu hohe Förmchen** verwendet? Die Creme sollte höchstens **3 - 4 cm** hoch sein. Je höher du die Creme einfüllst, desto größer ist die Gefahr, dass das fertige Dessert später von innen noch flüssig ist.

Uäää – meine Crème brûlée ist flockig oder gerinnt

Manche Rezepte raten dazu, die Masse für die Creme auf

Gebrannte Creme: Crème brûlée selber machen

dem Herd zu erwärmen, bevor sie in den Ofen kommt. So soll sich das Vanillearoma besser entfalten und der Zucker leichter auflösen. Ich persönlich denke, dass dieser Vorgang nicht notwendig und sogar eher heikel ist. Es besteht die Gefahr, dass das Ei bei zu hoher Temperatur flockt. Die Zutaten verbinden sich auch im Backofen gut miteinander.

Wenn du es aber doch einmal ausprobieren möchtest, denk daran, dass Eigelb nur in einem engen Temperaturbereich bindet. Darunter passiert nicht viel, darüber flockt das Eigelb schnell aus. Wenn die Grundmasse anfängt anzudicken, rühren was das Zeug hält und evtl. den Topf vom Herd nehmen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, Masse in eine kalte Schüssel umfüllen.

Crème brûlée vorbereiten / aufbewahren

Crème brûlée vorbereiten

Ob du das Dessert auch einen Tag vor dem Servieren schon vorbereiten kannst? Ich bitte sogar darum! Nach dem Backen kann die Creme ohne Probleme **2-3 Tage im Kühlschrank** verweilen und schön durchkühlen. Die Karamellkruste solltest du jedoch wirklich erst kurz vor dem Servieren zubereiten. Im Kühlschrank würde sie sich sonst wieder auflösen und das krachende Geräusch beim ersten Anstich wäre futsch.

Crème brûlée aufbewahren

Wie erwähnt, ist es kein Problem, die Creme **2-3 Tage im Kühlschrank** aufzubewahren, solange die Karamellkruste noch nicht drauf ist. Hast du die Creme nun aber doch schon karamellisiert, kannst du sie vor dem Verzehr einfach noch einmal mit Zucker bestreuen und mit einem Brenner brülieren. Das Ganze wird so natürlich noch eine Ecke süßer.

Crème brûlée einfrieren

Crème brûlée ohne Karamellkruste kannst du gefahrlos einfrieren. Einfach in eine verschließbare Frischhaltedose geben und ab geht's ins Tiefkühlfach. Dort hält sie sich gut und gerne **3 Monate**. Bei Bedarf einfach bei Zimmertemperatur auftauen lassen, mit Zucker bestreuen und wie gewohnt karamellisieren. Kleiner Tipp: Halbgefroren schmeckt die Creme fast noch besser als ganz aufgetaut.