



▶ EARL GREY CRÈME BRULÉE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 300 ml Milch
- 10 g Earl Grey loser Tee von Ronnefeldt
Oder 5 Teavelope® Earl Grey
- 60 g Zucker
- 3 Eigelb
- 150 g Crème fraîche

Brauner Zucker zum Bestreuen

ZEIT: 60 min.

Die Sahne aufkochen, den Tee dazugeben und 5 min. ziehen lassen. Bei der Verwendung von losem Tee die Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen. Nun Zucker und Eigelb zusammen aufschlagen, mit der Teesahne und der Crème fraîche vermengen und in Schälchen füllen. Die Crème bei 90°C auf mittlerer Schiene für 45 min. in den Backofen schieben. Nach dem Abkühlen mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner oder unter dem Grill karamellisieren.

Guten Appetit!