



# GEWÜRZ - CRÈME BRÛLÉE

## Zutaten für 4 Personen

250 ml Milch  
250 ml Sahne  
3 ganze Eier  
4 Eigelb  
125 g Puderzucker  
1 TL Weihnachtsgewürz

Brauner Zucker zum Karamellisieren

Beeren und Minze zum Dekorieren

## Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch, Sahne, Eier, Puderzucker und Gewürz mischen (am besten mit einem Pürierstab kurz durchmischen). Nun die Flüssigkeit in flache, temperaturbeständige Förmchen 2-3 cm hoch abfüllen. Auf ein Backblech heißes Wasser geben und die Förmchen in das Wasserbad stellen. Die Crème brûlée für 30 - 40 min garen. Die Masse sollte dann fest sein. Dies kann mit einem Fingerdruck überprüft werden. Ggf. die Crème länger garen.

Die Crème brûlée eignet sich sehr gut am Vortag zubereitet zu werden.

Vor dem Servieren die Crème mit braunem Zucker deckend bestreuen und mit einem Bunsenbrenner oder Heißluft-Fön karamellisieren (alternativ ist auch die Grillfunktion des Backofens möglich).

Mit Beeren und Minze dekorieren.