



Unser Bestes für Ihre Familie

Frischkäse Creme Brulée

TM 31 - 12 Portionen

1 TL	Anissaft
250 g	Milch
750 g	Sahne
300 g	Frischkäse, z.B. Ziegen- frischkäse oder Buko
3	Eier
2	Eiweiß brauner Zucker

- Anissaft, Milch und Sahne in den Mixtopf geben und **8 Min./70°/Stufe 1** erwärmen.
- Frischkäse, Eier und Eiweiß zugeben und **30 Sek./Stufe 7** mischen.
- Die Masse in 12 Förmchen füllen, in ein tiefes Backblech oder die Fettpfanne stellen, zweifingerhoch Wasser angießen und im vorgeheizten Backofen garen.
- Zum Servieren die Creme mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Gourmet-Brenner abbrennen.

Bemerkungen:

Alternativ zum Gourmet-Brenner, kann man die Förmchen auch kurz unter den Grill geben. Wenn Sie keinen Anissaft und auch kein Anisaroma bekommen, stellen Sie Anissaft wie folgt selbst her: 3 TL Anissamen im Mörser zerkleinern oder mit der Breitseite eines Messers auf einem Brett zerdrücken, in 10 g Milch 1 Stunde ziehen lassen und durch ein feines Tuch abseien.

Backtemperatur: 130°C

Backzeit: 1 Std.



Thermomix