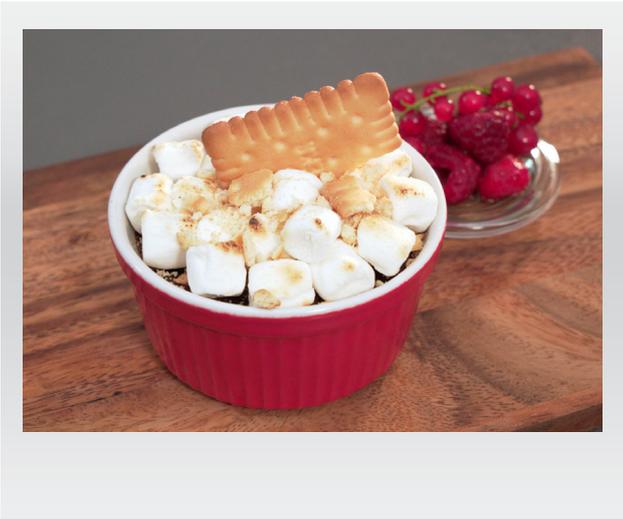




# S'Mores Crème Brûlée



## Zutaten

### Menge

1	Vanilleschote
400 g	Schlagsahne
50 g	Zucker
5	Eigelb
120 g	Zartbitterschokolade
4 EL	Zucker
100 g	Mini-Marshmallows
	Butterkekse

### Tipp

Wenn du keinen Flambierer zur Hand hast, kannst du die Förmchen alternativ auch bei 200 °C unter den Grill in deinen Ofen stellen bis der Zucker karamellisiert ist.

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. ⌚  
+ 30 Min. Back- und 3 Std. Kühlzeit

Je Portion: 2889 kJ, 690 kcal, 57 g Kohlenhydrate,  
6 g Eiweiß, 49 g Fett, 149 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

### Step 1:

Als erstes heizt du den Ofen auf 150°C vor. Dann schneidest du die Vanilleschote auf und kratzt das Mark heraus.

### Step 2:

Die Schlagsahne, das Vanillemark und drei Esslöffel Zucker in einen Topf füllen und unter Rühren zum Kochen bringen.

### Step 3:

Nun verquirlst du die Eigelbe und den restlichen Zucker. Dann die Schokolade hacken und unter die heiße Sahne rühren bis sie komplett geschmolzen ist. Im Anschluss die Masse zur Eigelb-Zucker-Masse geben und gut verrühren.

### Step 4:

Fülle die Crème in vier ofenfeste Förmchen und stelle diese in eine zur Hälfte mit Wasser gefüllte Auflaufform. Im vorgeheizten Ofen bäckst du die Crème für 30 Minuten.

### Step 5:

Danach die Crème für mindestens drei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

### Step 6:

Ist die Crème abgekühlt und fest, kannst du sie mit Zucker bestreuen und diesen mit dem Flambierer goldbraun karamellisieren lassen.

### Step 7:

Zum Abschluss die Crème Brûlée mit Mini-Marshmallows bedecken und ebenfalls mit dem Flambierer kurz bräunen.

### Step 8:

Die Butterkekse zerkrümeln, über die Marshmallow-Haube streuen und die S'Mores Crème Brûlée servieren.