

# Crème Brûlée-Kuchen



## Für den Mürbeteigboden:

250 g Mehl  
110 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Prise Salz  
1 Ei  
140 g Butter, kalt

## Schritt 1

Zuerst Mehl, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. Das Ei und die in Stücke geschnittene kalte Butter dazugeben.

## Schritt 2

Danach alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer runden Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

## Schritt 3

Anschließend den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform vorbereiten. Dazu den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

## Schritt 4

Nun den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen.

## Schritt 5

Dann den Teig in die vorbereitete Springform legen und einen ca. 5 cm hohen Rand andrücken.

## Für die Cremefüllung:

### Schritt 6

In einer Schüssel Eier, Zucker und Vanillepaste mit einem Schneebesen von Hand cremig rühren.

### Schritt 7

Anschließend Schmand, Sahne und Speisestärke klümpchenfrei unterrühren.

### Schritt 8

Nun die Creme vorsichtig auf den Mürbteig geben und den Crème Brûlée-Kuchen im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten backen.

### Schritt 9

Den Kuchen in der Springform ca. 30 Minuten abkühlen lassen und anschließend nochmals 3-4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

### Schritt 10

Danach den Crème Brûlée-Kuchen aus der Springform lösen. Rohrzucker und Zimt mischen und gleichmäßig auf der Kuchenoberfläche verteilen.

### Schritt 11

Zum Schluss den Zucker mit einem Küchenbrenner karamellisieren und sofort servieren.

## Für die Cremefüllung:

3 Eier  
130 g Zucker  
1 TL Vanillepaste  
600 g Schmand  
600 g Sahne  
80 g Speisestärke

## Für die Zuckerkruste:

3 EL Rohrzucker  
Optional: Messerspitze Zimt