

Crème Brûlée-Kuchen



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 den Mürbeteigboden:

250 g Mehl

110 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

1 Ei

140 g Butter, kalt

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