

# AEG

## Kokosmilch– Tonkabohnen Crème brûlée

**Beheizungsart:** Feuchtgaren  
**Feuchtigkeit, hoch**  
**Temperatur:** 95 °C  
**Zeit:** 45 Minuten  
**Portionen:** 8



200 ml Kokosmilch  
300 ml Sahne  
2 Tonkabohnen  
7 Eigelb  
100 g Zucker  
8 TL brauner Rohrzucker  
Besser falls verfügbar: Muscovado-Zucker

**Benötigt: 8 ofenfeste, kleine und flache Förmchen, am besten aus Porzellan, Gasbrenner, Patisserie-Blech**

**Vorbereitung:** Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Kokosmilch, Sahne und Tonkabohnen in einen Topf geben, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Kokosmilch-Sahne-Mischung passieren und langsam in die Ei-Masse rühren. Dabei sollen keine Luftblasen entstehen. Die Masse in die Förmchen abfüllen und auf das Patisserie-Blech stellen.

**Zubereitung:** Das Patisserie-Blech auf die Einschubebene 2 stellen. Im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, hoch“ bei 95 °C für 45 Minuten garen.

**Anrichten:** Die Crème mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Die Crème schmeckt kalt, lauwarm und auch heiß, ganz nach belieben.

Neues Kochen  
**kochZEIT**  
für Genießer