

## Crème brûlée Lavendel



für 6 Personen

Zubereitungszeit 20 min - Backzeit im Ofen 55 min - Ruhezeit über Nacht im Kühlschrank

### Zutaten:

250 ml Milch  
250 ml Sahne  
100 g feiner Zucker  
4 Eigelb  
2 ganze Eier  
3 Lavendelblüten (ganze Rispe)  
brauner Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Den Backofen auf 150° vorheizen. Die große Fettpfanne auf die unterste Schiene schieben und schon etwas warmes Wasser hineingeben.

Milch und Sahne mit den Lavendelrispen aufkochen und dann 10 min ziehen lassen. Erst danach den Zucker einrühren.

Eigelb und ganze Eier mit einer Gabel verquirlen (nicht schaumig rühren, damit sich später keine Bläschen bilden), in die abgekühlte Milch-Sahne geben, gut vermischen und durch ein feines Sieb in einen hohen Topf gießen (dann geht es besser, die Crème in die Förmchen zu füllen).

6 flache weite Förmchen (Fassungsvermögen 100 ml) in die Fettpfanne im Backofen stellen und mit der Eiermilch füllen. Heißes Wasser am Rand zugießen bis knapp 1 cm unter den Rand der Förmchen.

Bei 150° für 45 min garen. Danach noch 10 min im geöffneten und ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Aus dem (noch heißen) Wasserbad nehmen, kurz abkühlen lassen und über Nacht kaltstellen.

Vor dem Servieren mit einer dünnen Schicht braunem Zucker bestreuen und mit dem Brenner karamellisieren.