

**Die Kochkolumne!** Rezept: Uli Krause  
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin Jan-Feb 2016

## Kokos Crème Brûlée

Zutaten für 4 Personen:

150 ml Kokosmilch, 500 ml Sahne, 60 g Zucker, 8 Eigelbe, 1 Vanilleschote, etwas Zucker zum Karamellisieren, 1 Lötlampe

Kokosmilch, Sahne, Zucker und Eigelbe miteinander aufmixen. Achten Sie darauf, dass nicht zu viel Schaum entsteht.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zur Eigelbmasse geben. Die Masse in

feuerfeste Förmchen füllen und im Backofen bei 90-100 Grad ca. 60 Min. stocken lassen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Creme mit Zucker bestreuen und mit der Lötlampe oder unter dem Salamander karamellisieren.

