



## Crème brûlée

### Zubereitung

3 Eigelb mit 20g Zucker verrühren, nicht schlagen. 60ml Milch mit einer Handvoll gehackter Minze einige Minuten erwärmen. Durch ein Sieb abseihen und 1 TL Honig hinzugeben. Nun in die Eigelbmasse rühren, 185g Creme fraiche zugeben und in kleine Förmchen füllen.

Bei 90°C 30 min im Ofen stocken lassen. Nach Abkühlen mit braunem Zucker bestreuen und abbrennen.