Artikel vom 18.03.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:01 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/creme-brulee-tarte

Crème-brûlée-Tarte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Tarteform Ø 28 bis 30 cm):

Teig:

85 g Puderzucker

150 g kalte Butter

1 Prise Salz

1 Ei

250 g Mehl

Füllung:

1 Vanilleschote

500 g Sahne

100 ml Milch

3 Eigelb

1 Ei

50 g Zucker

Außerdem: 5 EL brauner Zucker.

Zubereitung:

Butter, Puderzucker, Salz und Ei mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Dann das Mehl unterkneten. Den Teig flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kaltstellen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und in die Form legen. Den Teig am Rand festdrücken und das, was übersteht, gerade abschneiden. Den Boden mehrfach mit der Gabel einstechen. Mit Backpapier abdecken und mit Hülsenfrüchten oder Backerbsen beschweren. Den Boden 12 Minuten blind backen. Das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen und den Boden nochmals 8 Minuten backen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit der Rückseite des Messers auskratzen. Die Sahne und Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Das Vanillemark unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Flüssigkeit 30 Minuten ruhen lassen. Dann die Eigelbe, das Ei und den Zucker verrühren und zu der Sahnemischung geben. Alles gründlich vermengen und auf den gebackenen Tarteboden gießen. Die Form hierfür am besten im Backofen stehen lassen, damit die Flüssigkeit nicht überschwappt. Die Tarte bei 170 °C 30 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist, aber noch leicht wackelt. Die Tarte in der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit dem braunen Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren. Alternativ kann man auch die Grillfunktion des Backofens verwenden.

Julia Ernsting