

## Crème brûlée Törtchen

### Zutaten:

120 g Butterkekse  
40 g Butter, flüssig  
200 g Vollrahm  
50 ml Milch  
Vanille  
2 Eigelbe  
40 g Zucker

1. Die Kekse fein mahlen und mit der Butter vermischen. In eine Form von 20 cm Durchmesser drücken und in den Kühlschrank stellen.
2. Rahm, Milch, Vanille, Eigelb und Zucker kurz zusammen vermischen. Die Masse auf den Keksboden giessen und bei 180 ° ca. 40 Min. backen. Auskühlen lassen und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Vor dem Servieren mit 4 EL Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

