

## Zutaten

1 Vanilleschote  
2 Eigelb  
100 ml Milch  
125 g Crème fraîche  
5 ml Engel küssen die Nacht - Essig  
40 g Puderzucker  
Etwas brauner Rohrzucker zum flambieren  
Frische Früchte

## Zubereitung

Die Eigelb, den Puderzucker und das Mark der Vanilleschote über warmem Wasserbad verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

Die Crème fraîche sowie Engel küssen die Nacht - Essig unerrühren und über dem Wasserbad weiterschlagen, bis die Masse fester wird. Bitte darauf achten, dass sie nicht zu heiß wird.

Die Crème in schöne Schälchen füllen und ca. 30 Minuten bei 160 °C im Backofen backen.

Auskühlen lassen und den braunen Rohrzucker darauf verteilen, mit einem Gasbrenner flambieren. Mit Engel küssen die Nacht - Essig parfümieren.

Frische Früchte klein schneiden und mit der lauwarmen Crème servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel