

## Café Crème Brûlée (10 Personen)

Ofen auf 180 Grad vorheizen

0,6 l	Sahne	) zusammen
0,2 l	Milch	) aufkochen
20 g	Bio Kagera Instantkaffee*	einrühren und etwas abkühlen lassen, dann
200 g	Mascobado Zucker*	und
6	Eigelbe	unterziehen und

in 10 Dessertförmchen füllen.

Ofen auf 95 Grad herunterschalten und die Creme ca. 40 Min. im Wasserbad fest werden lassen.

Anschließend mit 50 g Mascobado Zucker\* bestreuen, flambieren und nach Belieben mit Kaffeebohnen\* dekorieren.

**\* Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**