

Eiercreme im Air Fryer

Ingrédients

- 6 Eier
- 1L Milch
- 100g Zucker
- 100g Zucker (für das Karamell, Menge nach Geschmack anpassen)

Préparation

1. Nach den Crèmes brûlées, neues Rezept mit dem Air Fryer, die Eiercremes.
2. Mit dieser Methode ist das Garen super schnell, kaum 10 bis 15 Minuten, und das Ergebnis ist perfekt mit Cremes, die sowohl fest als auch schmelzend sind Zutaten: Ich habe den Vanilleextrakt von Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Partnercode).
3. Ausrüstung: Moulinex Air Fryer, mit dem ich sehr zufrieden bin Zubereitungszeit: 10 Minuten + 10 bis 15 Minuten Garzeit Für ein Dutzend kleine Gläser: Zutaten: 6 Eier Milch Vanilleextrakt Zucker Zucker (für das Karamell, Menge nach Geschmack anpassen) Rezept: Erhitzen Sie die Milch mit der Vanille und lassen Sie sie einige Minuten ziehen.
4. Bereiten Sie ein trockenes Karamell mit dem Zucker zu und gießen Sie es auf den Boden der Gläser.
5. Verquirlen Sie die Eier mit dem Zucker, dann gießen Sie die Vanillemilch darüber und mischen Sie gut.
6. Gießen Sie die Mischung in Ihre Gläser, über das Karamell.
7. Stellen Sie die Gläser in die Schale des Air Fryers (auf den Rost).
8. Backen Sie bei 150°C für 12 Minuten (je nach Ihrem Modell, empfehle ich, ab 10 Minuten zu prüfen und je nach Ergebnis anzupassen, wenn die Cremes fertig sind, sollte die Klinge eines Messers trocken herauskommen).