



Unser Rezept der Saison –

Winter 2018 Zimt Crème Brûlée

Crème Brûlée (gebrannte Creme) ist eine traditionelle, französische Süßspeise aus aromatisierter Eier-Sahne und einem knusprigen Karamellüberzug. Dazu wird die Oberfläche der gestockten Creme nach dem Erkalten mit Zucker bestreut und unter dem Grill karamellisiert. Profis benutzen dafür auch Küchen-Bunsenbrenner.

ZUTATEN

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- ½ Teelöffel Zimt
- ½ Vanilleschote
- 4 Eigelbe
- 40 g Zucker
- 60 g braunen Zucker zum Karamellisieren

Zubereitung:

- Milch und Zimt/ausgekratzte Vanilleschote in einem Topf kurz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und ca. 10 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen.
- Die Sahne dazu gießen und alles zusammen nochmals bis zum Siedepunkt erhitzen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.
- Jetzt die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren und die Zimtsahne unterrühren. Die Creme anschließend in sechs Förmchen füllen und ca. 25 Minuten im Ofen stocken lassen
- Die Creme abkühlen lassen und dann mindestens zwei weitere Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Zum Karamellisieren die Vanillecreme mit braunem Zucker bestreuen und möglichst dicht unter den Grill stellen.
- Sobald der Zucker sich in eine schöne, braune Karamellkruste verwandelt hat, die Förmchen aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Eine Kugel Eis, oder div. Fruchtkompotte dazu servieren und fertig ist Ihr Dessert!

Ein gutes Gelingen wünscht Küchenchef Maurice Kirchner

– und GUTEN APPETIT!