

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Creme Brûlée mit Zwetschenröster

**Köchin: Lena Sophie Eder**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Creme Brûlée

- 500 ml Obers
- 100 ml Milch
- 4 Eidotter
- 100 g Kristallzucker
- Mark einer Vanilleschote
- Salz
- 4 feuerfeste Förmchen
- 1 EL Kristallzucker zum Karamellisieren

Für den Zwetschenröster

- 500 g Zwetschken
- 100 g Kristallzucker
- 2 EL Wasser
- Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Sternanis
- 2-3 Gewürznelken
- Mark einer Vanilleschote
- 

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

1. Für den Zwetschkenröster zuerst die Zwetschken entsteinen und vierteln. Dann den Kristallzucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Dabei vorsichtig umrühren, damit das Karamell nicht anbrennt.
2. Nun die Zwetschken, das Wasser, etwas Zimt, den Zitronensaft, den Sternanis, die Gewürznelken und das Vanillemark hinzufügen und den Sud bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Zwetschken weich sind, aber noch ihre Form behalten (etwa 10-15 Minuten), dabei gelegentlich umrühren.
3. Für die die Creme Brûlée das Rohr auf 150-160° C Ober-Unterhitze vorheizen.
4. Dann das Obers und die Milch in einem Topf erhitzen. Kurz bevor alles zum Kochen beginnt den Topf vom Herd nehmen.
5. Nun die Eidotter, den Kristallzucker und das Vanillemark in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, bis die Mischung hell und cremig ist. Die heiße Obers-Milch-Mischung vorsichtig und unter ständigem Rühren ganz langsam in die Dotter-Zucker-Mischung gießen.
6. Die Creme Brûlée-Masse auf vier feuerfeste Förmchen aufteilen und diese in ein tiefes, zur Hälfte mit Wasser gefülltes Backblech stellen.
7. Die die Creme Brûlée nun 30-40 Minuten im vorgeheizten Rohr backen, bis die Crème fest ist, aber in der Mitte noch leicht wackelt, danach die Förmchen herausnehmen.
8. Die Creme Brûlée auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden (idealerweise über Nacht) durchkühlen.
9. Vor dem Servieren eine gleichmäßig dünne Schicht Kristallzucker auf die gekühlte Crème streuen und diese mit einem Bunsenbrenner abflammen, bis der Kristallzucker schmilzt und eine goldene Kruste bildet (karamellisiert). Diesen Vorgang wiederholen, um eine besonders knusprige Karamellschicht zu erhalten.
10. Zum Schluss die die Creme Brûlée mit dem Zwetschkenröster servieren.