

Foto: Julian Kutos



Crème Brûlée

Von Julian Kutos

Für 4 Portionen:

KLASSISCH

200 ml Vollmilch
250 ml Sahne
90 g Eigelbe (ca. 5 Stk.)
30 g Kristallzucker
1 Vanilleschote

EXOTISCH

250 ml Kokosmilch
200 g Mangopüree
90 g Eigelb (ca. 5 Stk.)
3ß g Kristallzucker

2 Stangen Zitronengras oder
2 Kaffir Limettenblätter

ZUM FLAMBIEREN

Kristallzucker
Bunsenbrenner
Rum

Zubereitung Creme:

Backofen auf 90°C Heißluft vorheizen.

Milch und Sahne (oder Kokosmilch und Mango) in einen Topf geben. Zum Kochen bringen.

Gewürze dazugeben (Vanille, Zitronengras oder Limettenblätter). Wenn die Flüssigkeit kocht, vom Herd nehmen, Deckel draufgeben und 10 min ziehen lassen.

In einer Schüssel Eigelbe mit Kristallzucker mit dem Schneebesen rühren. Nach 10 min ziehen, Ei-Zucker Mischung einrühren, gut umrühren und in Förmchen einfüllen. Gewürze entfernen.

Crème Brulée für ca. 90 min backen. Danach aus dem Ofen nehmen und kalt stellen.

Flambieren: Crème Brulée mit großzügig Zucker bestreuen und sofort mit dem Bunsenbrenner flambieren.