



Beispielfoto

Die Weihnachtsrezepte der Musikstars!

THORSTEINN EINNARSSON- derzeit mit seinem Dauerbrenner „Shakles“ stark vertreten in der österreichischen Radiolandschaft- kocht „Crème brûlée

Ich mag kochen, zumal ich ja auch mal eine Kochlehre absolviert habe..Crème brûlée zur Weihnachtzeit ist für mich das perfekte Rezept! Ich koche ja immer ein Menü zu Weihnachten und stehe den ganzen Tag in der Küche bei mir zuhause. Aus Erfahrung weiß ich, dass meine ganze Familie sich immer auf die Crème brûlée zum krönenden Abschluss als Dessert freut.“

Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 200 ml** Milch (3,5% Fett)
- 250 g** Sahne
- 4 Eigelbe (Gr. M)
- 70 g** Zucker
- 60 g** brauner Zucker zum Karamellisieren

Zubereitung:

Die Vanillestange längs aufschneiden und mit dem Messer das Vanillemark herausschaben. Das Vanillemark in die Milch geben und erhitzen, aber nur kurz aufkochen. Eier aufschlagen und trennen. Eidotter mit dem Zucker schaumig verrühren. Die Sahne untermischen und zum Schluss die erhitzte Milch dazugeben. Die Zutaten rasch verrühren. In feuerfeste, nicht zu hohe, Förmchen geben und im Backrohr bei 95 °C-100 °C ca. 75 Minuten garen. Wenn die Masse gestockt ist, ist die Crème brûlée fertig! Die Förmchen in eine große Pfanne stellen, die halb voll mit Wasser ist, so entsteht eine gute Feuchtigkeit im Ofen. Noch besser gelingt es im Dampfgarer bei 100 °C. Danach die Crème brûlée einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die erkaltete Crème brûlée mit Rohrzucker bestreuen und diesen mit einem Crème brûlée-Flämmer oder einem Bunsenbrenner erhitzen, bis sich eine schöne karamellierte Zuckerschicht bildet.