

Crème Brûlée mit Kokosblütenzucker

- 1.** Das Eigelb mit dem Zucker zusammen in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse das doppelte an Volumen aufgenommen hat. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch und Vanillemark zusammen in einen Topf geben und aufkochen.
- 2.** In die aufgekochte Milch eine Messerspitze Salz geben. Unter ständigem Rühren das Milch Vanillegemisch in die Zucker Eigelb Masse geben. Nun die Sahne unterrühren und die ganze Crème Brûlée Masse durch ein feines Sieb passieren. Vanillecreme in 4 tiefe ofenfeste Schalen verteilen und mit Klarsichtfolie einzeln abdecken.
- 3.** Die Schalen in eine flache Form stellen. Soviel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu $\frac{2}{3}$ im Wasser stehen. Bei Dampf garen (90 Grad): 45-55 Minuten stocken lassen
noch leicht bissfest ist.
- 4.** **ODER**
Im vorgeheizten Backofen bei Heißluft: 110 Grad Umluft auf der untersten Schiene 70 - 80 Minuten garen. Testweise die Förmchen vorsichtig rütteln. Bei einer Puddingkonsistenz ist die Crème fertig. Am besten über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.
- 5.** Vor dem Servieren gleichmäßig mit dem Kokosblütenzucker von Gourmondo bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Dazu eignen sich hervorragend frische Früchte wie Heidelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren oder Himbeeren.

Zutaten

1 Vanilleschote
175ml Milch
450ml Sahne
131g Eigelb (Größe M, ca. 4-5 Eier)
106g weißer Zucker
1 Msp Salz
50-90g Kokosblütenzucker von Gourmondo
Frische Früchte zum Garnieren.

