



Crème brûlée mit süßen Beeren und Puderzucker



Zutaten

Menge

4	frische Eigelb
50 g	Zucker
1 EL	Puderzucker
4-5 TL	brauner Zucker
1 Handvoll	Erdbeeren
	Salz
1 Handvoll	Himbeeren
300 ml	Sahne
1	Vanilleschote
1 Handvoll	Heidelbeeren
100 ml	Milch

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 1866 kJ, 446 kcal, 36,5 g Kohlenhydrate, 6,05 g Eiweiß, 31,2 g Fett, 317 mg Cholesterin, 0,93 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Du liebst Crème brûlée, hast aber etwas Respekt vor dem Rezept? Dann solltest du unbedingt unser super einfaches Crème brûlée-Rezept ausprobieren. Für die Creme wird einfach das Mark einer Vanilleschote mit Sahne, Milch und Zucker aufgekocht und anschließend mit Eigelb verrührt. Danach kann die Creme schon in Förmchen gefüllt werden und im Backofen stocken. Anschließend musst du einfach nur den Zucker auf der Crème brûlée karamellisieren lassen und schon ist deine selbstgemachte Crème brûlée fertig. Mit Beeren und Puderzucker verziert schmeckt dieser Klassiker einfach unglaublich gut und sollte unbedingt einmal von dir nachgemacht werden! Also los geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du das Mark aus der Vanilleschote mit einem Messer herauskratzen. Dann die Sahne, die Milch, eine Prise Salz und den Zucker in einen Topf geben und alles zusammen mit dem Mark und der Vanilleschote einmal aufkochen lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Dann die Sahnemischung über die Eier gießen und alles glatrühren. Die Masse schüttest du nochmals durch ein feines Sieb und verteilst sie auf vier bis fünf ofenfesten Förmchen. Die Förmchen auf ein tiefes Blech (Fettpfanne) stellen. Den Backofen heizt du auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vor. Das Blech mit Wasser füllen, bis die Formen etwa zur Hälfte im Wasser stehen. Die Crèmes darin für ca. 50 Minuten stocken lassen. Die Formen anschließend herausnehmen und in den Kühlschrank stellen.

Step 3:

Kurz vor dem Servieren eine dünne Schicht braunen Zucker gleichmäßig auf der Crème brûlée verteilen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Die Beeren mit Puderzucker bestreuen und die Crème brûlée damit dekorieren.