

Rezept

Kokos-Crème-brûlée

Ein Rezept von Kokos-Crème-brûlée, am 19.04.2024

Zutaten

800 ml Kokosmilch	200 g Zucker
2 Vanilleschoten	200 ml Kokoslikör (z. B. Batida de Coco)
10 Eigelbe	4 Eier
12 ofenfeste Dessertförmchen (à 100 ml Inhalt)	12 TL Zucker
Brûlée-Brenner (oder geröstete Kokoschips)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Kokosmilch mit dem Zucker in einem Topf erwärmen. Die Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit den Schoten dazugeben. Einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und Kokoslikör unterrühren, Vanilleschoten herausfischen.
2. Eigelbe und Eier in einer Schüssel verrühren, aber nicht schaumig schlagen. Kokosmischung unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einfließen lassen.
3. Den Backofen auf 160° vorheizen. 1-2 Auflaufformen mit Zeitungspapier auslegen (sorgt für gleichmäßige Hitzeverteilung) und die Dessertförmchen hineinstellen. Die Kokos-Ei-Mischung durch ein Sieb in einen Messbecher mit Ausgießer gießen und die Förmchen damit füllen. So viel heißes Wasser in die Auflaufformen gießen, dass die Dessertförmchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Im Ofen (Mitte) in ca. 35 Min. stocken lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und bis zum Büfettaufbau in den Kühlschrank stellen.
4. Zum Servieren jeweils 1 TL Zucker auf die Oberfläche streuen und mit dem Brûlée-Brenner karamellisieren lassen. Oder mit Kokoschips bestreuen.