Rezept

Orangen Crème brûlée

Ein Rezept von Orangen Crème brûlée, am 28.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
1 Streifen	Bio-Orangenschale (ca. 5 cm)
4-5 EL	Zucker
	Brûlierer (kleiner Gasbrenner)
400 g	Sahne
5	Eigelb (Größe M)
4	flache ofenfeste Förmchen oder weite Tassen (à ca. 150 ml Inhalt) und 1 größere Gratinform

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Küchenmesser herauskratzen. Die Sahne mit Orangenschale, Vanilleschote und -mark aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanillesahne ca. 10 Min. ziehen lassen.

2. Die Eigelbe mit 2 EL Zucker schaumig rühren, die Vanillesahne durch ein Sieb dazugießen und unterrühren. Die Eigelbmischung in die Förmchen oder Tassen gießen.

3. Den Backofen auf 120° vorheizen. Die Förmchen in die größere Form stellen und in die Form so viel heißes Wasser gießen, dass die Förmchen zu zwei Drittel darin stehen. Die größere Form mit den Förmchen in den Ofen (Mitte) auf das Backofengitter stellen und die Cremes in ca. 45 Min. im Ofen stocken lassen. Die Förmchen aus dem Wasser nehmen, die Cremes abkühlen lassen, dann abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Std. kühlen.

4. Zum Brûlieren die kleinen Förmchen wieder in die Form stellen und um die Förmchen herum Eiswasser (einige Eiswürfel plus kaltes Wasser) angießen – das verhindert, dass sich die Crème beim Brûlieren erwärmt. (Das Feine an einer Crème brûlée ist ja der Kontrast zwischen der kalten Crème und der warmen Knusperschicht darüber.) Die Cremes gleichmäßig mit dem übrigen Zucker bestreuen und mit dem Brûlierer karamellisieren. Gleich servieren!