

## Rezept

# Aprikosen-Crème-brûlée

Ein Rezept von Aprikosen-Crème-brûlée, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>1 Dose</b> Aprikosen in Aprikosenmark (420 g; Abtropfgewicht 240 g)	Fett für die Förmchen
<b>200 g</b> Sahne	<b>3</b> Eigelbe
<b>150 ml</b> Milch	Zitronensaft
Mark von 1/2 Vanilleschote	<b>100 g</b> feinsten Zucker
	<b>6</b> ofenfeste Förmchen (à 200 ml)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 140° vorheizen. Aprikosen abtropfen lassen und 50 ml Mark abmessen. Die Förmchen einfetten. Die abgetropften Aprikosenhälften trocken tupfen und damit den Boden der Förmchen auslegen.
2. Eigelbe verquirlen, mit Aprikosenmark, Sahne und ein paar Spritzern Zitronensaft verrühren. Milch, 40 g Zucker und Vanillemark aufkochen und vom Herd ziehen. Die Ei-Sahne-Mischung unterrühren und alles auf die Förmchen verteilen.
3. In die Fettpfanne des Ofens 2 cm hoch heißes Wasser gießen und die Förmchen hineinstellen. Die Sahnemischung im heißen Backofen (Mitte, Umluft 120°) 50 Minuten stocken lassen. Dann bei geöffneter Tür im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen. Anschließend mindestens 2 Stunden kühl stellen.
4. Die Vanillecrèmes mit dem restlichen Zucker bestreuen. Den Zucker mit dem Gasbrenner oder unter dem heißen Backofengrill 3-5 Minuten karamellisieren. Crèmes brûlées sofort servieren.