Rezept

Crème brûlée aus weißer Schokolade

Ein Rezept von Crème brûlée aus weißer Schokolade, am 04.06.2025

Zutaten

1	Vanilleschote
100 g	weiße Schokolade
200 g	Sahne
6 TL	brauner Rohrzucker
2 TL	Puderzucker
	Gasbrenner (wer einen besitzt)
	Auflaufform
1 Zweig	Rosmarin
200 ml	Milch
4	Eigelbe
100 g	Brombeeren, Schwarze Johannisbeeren oder Heidelbeeren
4 - 6	ofenfeste Förmchen (Souffléförmchen)
1	Fettpfanne oder große ofenfeste Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herausschaben. Rosmarin abspülen, Nadeln abzupfen und fein hacken. Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Milch und Sahne mit 1 TL gehacktem Rosmarin und Vanillemark aufkochen, 5 Min. ziehen lassen. Noch einmal erhitzen und durch ein Sieb über die Schokolade gießen. Schokolade unter Rühren darin schmelzen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine Fettpfanne oder eine ofenfeste Auflaufform 3 cm hoch mit Wasser füllen und im Backofen erhitzen. Die Eigelbe verquirlen und unter die Schoko-Sahne rühren. Die Masse in ofenfeste Förmchen (Souffléförmchen) füllen. Wenn das Wasser siedet, Förmchen in die Fettpfanne (Auflaufform) stellen, und ca. 20 Min. im Wasserbad garen. Abkühlen lassen und mindestens 4 Std. im Kühlschrank kühlen.

3. Vor dem Servieren mit Rohrzucker bestreuen und unter dem Backofengrill oder mit dem Gasbrenner karamellisieren. Die Beeren waschen, trocken tupfen, etwas Puderzucker darübersieben und mit der Crème anrichten. Nach Wunsch mit Rosmarinnadeln dekorieren.