

Rezept

Crème brûlée mit Limette

Ein Rezept von Crème brûlée mit Limette, am 25.07.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	500 g Sahne
1 Bio-Limette	1 Stück frischer Ingwer (etwa 1/2 cm)
5 sehr frische Eigelb (Größe M)	3 Päckchen Vanillezucker
2 EL Limoncello (nach Belieben)	4 EL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und aufklappen, das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Die Schotenhälften quer halbieren und mit Mark und Sahne heiß werden lassen.
2. Die Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Den Ingwer schälen und durch die Knoblauchpresse drücken oder auch ganz fein reiben.
3. Die Eigelbe mit Vanillezucker und nach Belieben mit dem Limoncello schaumig schlagen. Vanilleschote aus der Sahne fischen, Sahne unter Rühren langsam zur Eigelbcreme fließen lassen. Die Limettenschale und den Ingwer unterrühren. Die Sahne in vier hitzefeste Förmchen (je etwa 1/4 l Inhalt) gießen.
4. Backofen auf 150 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 130 Grad). Die Fettpfanne des Backofens mit heißem Wasser füllen und die Förmchen hineinstellen, sie sollen etwa bis zur halben Höhe im Wasser stehen. Flans im Ofen (Mitte) in etwa 45 Minuten fest werden lassen. Dann abkühlen lassen und etwa 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Und jetzt kommt der Bunsenbrenner zum Einsatz. Puderzucker auf die Flansstäuben und die Flamme des Bunsenbrenners darüber hin und her bewegen, bis der Zucker schmilzt und eine dünne dunkelbraune Kruste auf den Flans entstanden ist. Ersatz: Grill vom Backofen vorheizen. Puderzucker auf die Flans streuen und unter den Grillschlangen mit etwa 10 cm Abstand in 4-5 Minuten schmelzen und braun werden lassen. In beiden Fällen: Sofort warm servieren.