

Rezept

Crème brûlée mit Limettenaroma

Ein Rezept von Crème brûlée mit Limettenaroma, am 19.04.2024

Zutaten

2 Bio-Limetten	400 g Crème double
80 g Zucker	1 Tütchen Vanillezucker
4 Eigelbe	2 TL brauner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Schale der Limetten hauchdünn abschneiden, fein schneiden und mit kochendem Wasser überbrühen. Limetten auspressen. Saft in einem Töpfchen bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. auf 1 EL Flüssigkeit einkochen lassen.
2. Crème double mit Zucker, Vanillezucker und Limettenschale unter den Saft rühren, vom Herd nehmen und 15 Min. stehen lassen, damit sich das Aroma entfalten kann. Inzwischen Eigelbe mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine auf hoher Stufe cremig schlagen, bis die Masse an Volumen zunimmt und heller wird. 1 EL aromatisierte Crème double unter die Eier rühren, damit sie etwas erwärmen. Dann die restliche Crème unter die Eiermasse rühren.
3. Crème in vier ofenfeste Förmchen füllen. Diese in eine etwas größere feuerfeste Form stellen. In die größere Form bis unter die Füllhöhe der Förmchen heißes Wasser gießen. Wasserbad mit Alufolie abdecken. Crème in den vorbereiteten Förmchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 130°) ca. 40 Min. garen.
4. Überprüfen, ob die Masse stichfest ist, sonst Masse im abkühlenden Ofen noch etwas nachgaren lassen. Die Förmchen aus dem Wasserbad heben, mit Alufolie abdecken und Crème im Kühlschrank in mindestens 2 Std. (besser über Nacht) fest werden lassen.
5. Crème ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen, Zimmertemperatur annehmen lassen. Mit braunem Zucker bestreuen. Backofengrill vorheizen. Crème in den Förmchen unter die heißen Grillschlangen schieben und die Zuckerschicht zerlaufen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen; die Karamellschicht bildet sich beim Abkühlen.