

Rezept

# Crème brûlée mit Passionsfrucht

Ein Rezept von Crème brûlée mit Passionsfrucht, am 30.09.2023

## Zutaten

<b>4-5</b> Passionsfrüchte	<b>1</b> Vanilleschote
<b>350 g</b> Sahne	<b>80-100 g</b> Zucker
<b>4</b> Eigelb (M)	<b>6-8</b> Porzellanförmchen (je 75-100 ml)
Küchen-Bunsenbrenner	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6-8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Eine große Auflaufform mit einem Stück Küchenpapier auslegen (das verhindert ein Rutschen) und die Förmchen nebeneinander hineinstellen. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch und -saft in ein Sieb geben und durchstreichen (Kerne entsorgen), 50 ml abmessen.
2. Vanilleschote längs aufschlitzen und Mark herauskratzen, beides in einen Topf geben. Mit Sahne und 30-40 g Zucker zum Kochen bringen, Schote entfernen.
3. In einer großen Schüssel Eigelbe mit einer Gabel verrühren. Von der Vanillesahne 4-5 EL abnehmen und langsam unter die Eigelbe rühren (werden sie zu schnell zu heiß, stocken sie), dann die restliche Vanillesahne sowie das Passionsfruchtpüree. Creme durch ein Sieb gießen und in die Förmchen füllen. Auflaufform in den Ofen (Mitte, Umluft 130°) stellen und so viel Wasser hineinfüllen, dass die Förmchen zu gut zwei Dritteln darin stehen (das Wasserbad sorgt für sanftes Garen und die samtige Konsistenz der Creme).
4. Die Creme 30-40 Min. garen, bis sie bei leichtem Anstupsen zwar gefestigt erscheint, aber in der Mitte noch ein wenig wackelt. Förmchen vorsichtig aus dem Wasserbad heben, Creme ein wenig abkühlen lassen und dann abgedeckt im Kühlschrank in 4-5 Std. (oder auch über Nacht) fest werden lassen.
5. Vorm Servieren die Creme dünn mit dem übrigen Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren (die Flamme so lange über einer kleinen Fläche kreisen lassen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist).