

Rezept

Crème brûlée mit Passionsfrucht und Ahornsirup

Ein Rezept von Crème brûlée mit Passionsfrucht und Ahornsirup, am 23.04.2024

Zutaten

3 Passionsfrüchte	1 Vanilleschote
400 g Sahne	150 ml Milch
3 EL Ahornsirup	5 Eigelb
1 Prise Salz	6 TL Kokosblütenzucker

Außerdem:

Küchen-Gasbrenner zum Karamellisieren

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 ofenfeste Gläser oder Förmchen à 150 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 22 g F, 4 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 120° vorheizen. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch direkt in einen Topf hineinlöffeln. Das Passionsfruchtmark bei mittlerer Hitze offen 5 Min. köcheln lassen, dann durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen. Es sollten ca. 50 ml Passionsfruchtsaft sein. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und den Passionsfruchtsaft mit Vanillemark, Sahne, Milch, Ahornsirup, den Eigelben und dem Salz verrühren.
2. Die Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und mit der Passionsfruchtsahne füllen. Kochendes Wasser bis zur Glashälfte auffüllen und die Masse im Ofen (Mitte) in 70-80 Min. stocken lassen. Wenn die Creme fertig ist, fühlt sich die Oberfläche elastisch an. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann 2 Std. kalt stellen.
3. Die Creme kurz vor dem Servieren mit dem Kokosblütenzucker bestreuen und mit einem Mini-Gasbrenner karamellisieren. Sofort servieren.