Rezept

Crème brûlée oriental

Ein Rezept von Crème brûlée oriental, am 01.06.2025

Zutaten

	1/2 Vanilleschote
100 g	Sahne
	Salz
	3-4 EL heller Rohrohrzucker oder brauner Zucker
1	kleiner Gasbrenner
1	grüne Kardamomkapsel
150 ml	Milch
1 Prise	Zimtpulver
2	Eier (S oder M)
2	flache Förmchen (à ca. 125 ml; ersatzweise 4 kleinere)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 140° (keine Umluft) vorheizen. Die kleinen Förmchen in eine größere ofenfeste flache Form stellen. So viel kochendes Wasser in die große Form gießen, dass die kleinen Förmchen bis ca. 1/2 cm unter dem Rand im Wasser stehen. Die Förmchen wieder herausnehmen. Die große Form mit dem Wasser in den aufheizenden Backofen stellen.

2. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herausschaben. Kardamomkapsel in einer Pfanne ohne Fett anrösten, aufbrechen. Samen herauslösen und leicht zerstoßen. Sahne und Milch mit 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Vanilleschote und -mark mit Kardamom, Zimt und knapp 2 EL Zucker in die Milch rühren. Aufkochen, vom Herd ziehen und gut 5 Min. abkühlen lassen.

3. Die Eier in einer Schüssel gut verquirlen, aber nicht schaumig rühren. Vanilleschote aus der Milch entfernen. Milch langsam unter die Eier rühren. Auch dabei soll kein Schaum entstehen. Die Eiermilch in die Förmchen gießen. Förmchen ins Wasserbad in den heißen Ofen stellen. Die Eiermilch in 30 Min. fest werden lassen. Garprobe: Die Creme ist gestockt, wenn die Oberfläche auf Druck mit der Fingerspitze leicht nachgibt. Die fertige Creme aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, dann für mindestens 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Zum Servieren den restlichen Zucker auf die Creme streuen und mithilfe des Gasbrenners karamellisieren lassen. Crème brûlée leicht abkühlen lassen und servieren.