

Rezept

Espressocreme brûlée

Ein Rezept von Espressocreme brûlée, am 12.06.2026

Zutaten

40 ml starker Espresso	5 Eigelb
80 g Zucker	1 Vanilleschote
400 g Sahne	1 Prise Salz
1-2 EL brauner Zucker	1-2 TL Espressopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 flache Auflaufförmchen à 150-200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Den Espresso zubereiten und beiseitestellen. Eigelbe und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren.
2. Sahne, Salz, ausgekrazte Vanilleschote und den Espresso in einen Topf geben und langsam aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Sahnemischung ca. 10 Min. ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen. Die Sahnemischung nach und nach unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren. Den Backofen auf 120° vorheizen.
3. Die Sahne-Eier-Mischung durch ein Sieb in die Förmchen füllen. Die Förmchen in ein tiefes Blech stellen. Heißes Wasser bis knapp unter den Rand der Förmchen zugießen. Die Creme im Backofen (Mitte, Umluft 100°) in 50-60 Min. stocken lassen.
4. Die Creme herausnehmen und langsam abkühlen lassen, dann für 4-6 Std. in den Kühlschrank stellen. Die Creme vor dem Servieren gleichmäßig mit dem braunen Zucker bestreuen. Mit einem kleinen Gasbrenner (oder unter dem vorgeheizten Backofengrill) karamellisieren. Die Creme mit Espressopulver bestreuen und sofort servieren.