

Rezept

Gewürzkafee-Crème-brûlée

Ein Rezept von Gewürzkafee-Crème-brûlée, am 28.06.2026

Zutaten

2 EL Kaffeebohnen (ca. 10 g)	300 g Sahne
300 ml Milch	1 Kardamomkapsel (leicht angedrückt)
½ Zimtstange	1 gestrichener TL Kakaopulver
6 Eigelb	60 g Zucker
6 EL brauner Zucker	Küchen-Gasbrenner

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 ofenfeste Förmchen (à ca. 200 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag den Backofen auf 120° vorheizen. Die Kaffeebohnen in einer Kaffeemühle grob mahlen oder im Mörser fein zerdrücken. Die Sahne und die Milch mit den Gewürzen, dem Kakao und dem Kaffee in einem kleinen Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und die Sahnemischung zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen Eigelbe und Zucker verrühren. Die Sahnemischung durch ein feines Sieb gießen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, dann unter Rühren (nicht Schlagen!) zur Eigelbmischung gießen, dabei sollten sich keine Bläschen bilden.
3. Die Eiersahne auf die Förmchen verteilen und diese in die Fettpfanne des Ofens stellen. Die Fettpfanne in den Ofen schieben und so viel kochend heißes Wasser angießen, dass die Förmchen zur Hälfte im Wasser stehen. Die Eiersahne im Ofen (ganz unten) 35 - 45 Min. stocken lassen.
4. Die Förmchen herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 3 Std. (am besten über Nacht) kühl stellen. Zum Servieren die Oberfläche der Creme jeweils mit 1 EL braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner goldbraun karamellisieren.