

Rezept

## Kürbis-Crème Brûlée

Ein Rezept von Kürbis-Crème Brûlée, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>100 g</b> geputztes und geschältes Hokkaidokürbis-Fruchtfleisch	<b>½</b> Tahiti-Vanilleschote
<b>100 g</b> Zucker	<b>50 ml</b> weißer Portwein (ersatzweise Dessertwein oder Apfelsaft)
<b>3</b> Eigelbe	<b>1</b> Ei (M)
<b>200 g</b> Sahne	<b>2 TL</b> abgeriebene Bio-Orangenschale
<b>1 Prise</b> gemahlener Piment	Salz
Chili Ancho (ersatzweise Cayenne)	<b>1 Prise</b> frisch geriebene Tonkabohne
	<b>2 EL</b> brauner Zucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

### Zubereitung

1. Das Kürbisfruchtfleisch klein schneiden. Die halbe Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und beiseitestellen. Den Kürbis mit den ausgekratzten Schoten und dem Portwein in einem kleinen Topf zugedeckt in ca. 20 Min. weich dünsten.
2. Inzwischen Vanillemark und Zucker mischen. Mit dem Ei und den Eigelben cremig-hell rühren. Orangenschale untermischen.
3. Sobald das Fruchtfleisch weich ist, die Kürbisstücke offen weiter dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Vanilleschoten entfernen, den Kürbis sehr fein pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. Kürbispüree, Sahne und Eimischung gut verrühren, mit 1 Prise Salz, Piment, Tonka und etwas Chili Ancho würzen.
4. Den Ofen auf 120° vorheizen. Vier flache Schälchen mit der Masse füllen und in ein tiefes Backblech stellen. Soviel kochend heißes Wasser in das Blech gießen, dass die Schälchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Die Cremes in 60 - 80 Min. im heißen Ofen (Mitte) stocken lassen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und zugedeckt für mind. 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Cremes mit dem braunen Zucker bestreuen und diesen jeweils mit dem Crème-Brûlée-Brenner vorsichtig karamellisieren.