

Rezept

# Schnelle Crème Brûlée mit Passionsfrucht

Ein Rezept von Schnelle Crème Brûlée mit Passionsfrucht, am 30.11.2023

## Zutaten

1	Vanilleschote	150 ml	Milch
350 g	Sahne	90 g	Zucker
6	Eigelb (Größe M)		Muskatnuss, frisch gerieben
6	Passionsfrüchte	6 EL	feiner Rohrzucker
12	Kapstachelbeeren (Physalis)	3 EL	fein gehackte Pistazienkerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

## Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit Milch, Sahne, Zucker, Eigelben und 1 Prise Muskat gut verrühren. Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch herauslöffeln und durch ein Sieb streichen. Unter die Sahnemasse rühren. Nach Belieben 1-2 TL Kerne untermischen.
2. Den Backofen auf 100° vorheizen. Feuerfeste Gläser in ein tiefes Backblech stellen und die Sahnemischung einfüllen. Blech bis zur Glashälfte mit Wasser auffüllen und die Masse im Ofen (Mitte; Umluft 80°) in 70-80 Min. stocken lassen. Wenn die Creme fertig ist, fühlt sich die Oberfläche elastisch an. Anschließend bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Wer die Cremes kalt möchte, sollte sie für 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Die Cremes kurz vor dem Servieren mit feinem Rohrzucker bestreuen und mit einem Mini-Gasbrenner karamellisieren. Mit Kapstachelbeeren und Pistazien dekorieren.