

Beeren-Crème Brûlée

Einen tollen und leckeren Nachtisch mit der Beeren-Crème Brûlée zaubern. Da lässt jeder sicher noch eine Menge Platz im Bauch und das Rezept besticht sicher!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

9 Stk.	Eigelb
0.5 TL	Salz
120 g	Zucker
600 g	Schlagobers
1 TL	Vanilleextrakt
250 g	Beeren (gemischte)
120 g	Zucker (braunen)

Zubereitung

1. Für die **Beeren-Crème Brûlée** zuerst einen Pudding herstellen. Zuvor jedoch den Backofen auf 180° C vorheizen. Für den Pudding Eigelb, Salz und Zucker miteinander vermischen. In einem kleinen Topf Schlagobers erhitzen.
2. Kurz bevor das Schlagobers kocht, also wenn die ersten Blasen aufsteigen das Eigelbgemisch vorsichtig unterrühren. Das Vanille Extrakt dazugeben und weiterhin umrühren. Vom Herd nehmen und die Beeren untermischen.
3. Nun ein Handtuch falten und auf den Boden einer hohen Auflaufform legen. Darüber die Auflaufförmchen stellen. Das Handtuch dient dazu, dass die Hitze abgefangen wird und die Creme nicht zu heiß wird von unten. Die Auflaufförmchen nun auf dieses Handtuch stellen und den Pudding unter ihnen aufteilen.
4. Nun bis zur Hälfte der Förmchen Wasser in die Auflaufform füllen. Diese nun mit einer Folie abdecken und 30 – 40 Minuten backen lassen. Die Creme dann aus dem Backofen holen und in der Auflaufform abkühlen lassen. Danach die Auflaufförmchen aus der großen Auflaufform

nehmen und für circa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Danach auf die Oberfläche der Auflaufförmchen braunen Zucker streuen und diesen im Backofen braun werden lassen. Dazu diesen auf Grillfunktion stellen und die Creme hineinstellen, bis der braune Zucker karamellisiert. Danach mit frischen Beeren verzieren und sofort servieren.

Tipp

Die leckere Beeren-Crème Brûlée kann man mit warmer oder kalter Kruste genießen. Ein toller Nachtisch, der seine Wirkung nicht verfehlt. Die Beeren, die dafür genommen werden, können immer wieder variiert werden.