Kürbis-Crème-Brûlée

Das Kürbis-Crème-Brûlée mit Butternusskürbis ist eine raffinierte Rezept-Idee zum Spätsommer und Herbstzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

175 g	Butternusskürbisse (reine Fruchtfleisch o.Kerne)
2 EL	Feinkristallzucker
3.5 EL	Apfelsaft
1 Stk.	Vanilleschote
125 ml	Schlagobers
125 ml	Vollmilch
1 EL	Speisestärke
3 Stk.	Eier
3 Stk.	Eigelb
4 EL	Zucker
1 Prise	Zimt
4 TL	brauner Zucker
4 Stk.	Auflaufformen (a' 200 ml)

Zubereitung

1. Den **Kürbis** schälen, Kerne entfernen und das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden und in einen Topf geben. Kristallzucker und Apfelsaft zugeben und weich garen. Danach mit einem Mixstab fein pürieren, auskühlen lassen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Speisestärken mit zwei

Esslöffel glatt rühren. Milch mit Schlagobers und Vanille in einem Kochtopf aufkochen, die Stärke einrühren und kurz aufkochen. Von der Herdplatten nehmen.

4. Jetzt die Eier mit Eidotter Zucker cremig rühren, Kürbispüree und Zimt zur Masse rühren. Die warme Vanillemilch nach und nach unter Rühren zugießen.

5. In ofenfesten Förmchen ca. 250 ml füllen. Wasser in eine hohe Form gießen, die Förmchen zu zweit Drittel im Wasser stehen. Mit Alufolie abdecken.

6. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene zirka 35 Minuten garen. Vom Backofen nehmen und auskühlt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Vor dem Servieren das **Kürbis-Crème-Brûlée** mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren.

Unsere Empfehlung
Flambierbrenner Set
mit Butangas Kartuschen

hier bestellen



Tipp