

REZEPT



CRÈME BRÛLÉE
MIT
LEBKUCHENGEWÜRZ

BIO LEBKUCHENGEWÜRZ N° 715



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

6 PORTIONEN

KOCHZEIT | 55 MIN.

VORBEREITUNG | 60 MIN.

300 ml Sahne

100 ml Milch

4 Eigelb

70 g Bio Rohrzucker N°655

1 TL Bio Lebkuchengewürz

N°715

ca. 6 EL Zucker zum

Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Sahne, Milch und Eigelb verquirlen.

Mit Zucker und Bio Lebkuchengewürz vermischen. Aufgepasst: Niemals den Zucker auf das unverquirlte Eigelb geben, da sich sonst Klümpchen bilden können, die sich nicht mehr auflösen.

2. Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Die Sahne-Mischung in feuerfeste Förmchen füllen und diese in ein tiefes Backbleck stellen. Die Form in den Ofen schieben und bis kurz unter den Rand der Crême Brûlée Förmchen mit kochendem Wasser füllen.

3. Die Crême im Ofen 55 Min. stocken

lassen. Dabei kann die Oberfläche leicht blasig und braun werden, was aber ganz normal ist. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

4. Jedes Förmchen mit ca. 1 EL Zucker

bestreuen & diesen mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren. Dabei aufpassen, dass die Karamellschicht nicht zu dunkel wird oder verbrennt.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de

Tipp - Wer mag, kann dazu noch Glühweinkirschen oder Apfelkompott servieren.