Crème brûlée mit Rosmarin

Dessert » Creme-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 1 Zweig Rosmarin
» 130g Zucker
» 6 Eigelb
» 1 Vanilleschote(n)
» 200ml Milch
» 500ml Schlagsahne
» 50g Zucker (braun)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Rosmarin abbrausen, Nadeln vom Stiel zupfen und klein hacken. 20g Zucker bei kleiner Hitze im Topf karamellisieren lassen. Rosmarinnadeln zufügen und mit 1EL Wasser ablöschen. Köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Danach den Karamell in vier feuerfeste Förmchen geben.

2. Eigelbe mit 100g Zucker in einer Schüssel verrühren. Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Milch mit Sahne, restlichem weißem Zucker, Vanilleschote und Mark kurz aufkochen lassen.

3. Ofen auf 120°C (keine Umluft) vorheizen. Die Vanillemilch in dünnem Strahl unter die Eigelbmasse rühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen und die Masse so lange rühren, bis sie eine leichte Bindung bekommt. Dann durch ein feines Sieb gießen und in die Förmchen füllen. Auf ein Backblech stellen und anschließend etwa 40min im Ofen garen.

4. Förmchen herausnehmen, Backofengrill auf höchste Stufe schalten. Den braunen Zucker auf die Crème streuen und unter dem Grill goldgelb karamellisieren.

Nährwerte: 880kcal/E19g/F66g/KH52g pro Portion

angelegt am: 19.08.2004 Rezept-Nr: 1220

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke