

Marroni-Crème brûlée

Dessert (leicht, 30 Min. Vorbereitung, 30 Min. pochieren, 3 Std. kühl stellen)

Für 6 Formen mit 1.5dl Inhalt

Backofen auf 140°C vorheizen

1 Vanillestange

2.5dl Rahm

2.5dl Milch

60g Zucker

längs halbieren, zusammen mit

in eine Pfanne geben und aufkochen.

200g Marron-Purée

1 EL Kirsch

4 Eier

zusammen verrühren.

Die Vanillemilch rührend zu den Eiern geben.

Vanillestange entfernen und die Masse in die Formen füllen.

Formen auf einem Lappen in ein ofenfestes Geschirr stellen. Das Geschirr mit etwas Wasser auffüllen.

Mit Alufolie bedecken und im Ofen bei 140°C für 40-45 Minuten pochieren.

Wenn die Masse fest ist, Formen herausnehmen und im Wasserbad nachziehen lassen.

Am besten über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Rohrzucker

Vor dem Servieren mit bestreuen und einem Bunsenbrenner abflämmen.

Marron-Purée

Mit (Vermicelles) dekorieren.

Tipp!

Tipp vom Chefkoch

Die Crème kann auch im Dampfgarer zubereitet werden. Gekochte Marronistücke in die Crème rühren oder zur Dekoration darüber verteilen.

