



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

4 Personen

Orangen-Crème-brûlée

0,5 Vanilleschote
0,5 Bio-Orange
30 g Puderzucker
125 ml Milch
375 ml Schlagsahne
4 Bio-Eigelb
1El Orangenlikör
3,5 Tl brauner Zucker

Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen. Orangenschale fein abreiben. Puderzucker, Milch, Sahne mit Vanillemark, Vanilleschote und der Orangenschale unter Rühren aufkochen. 1 Stunde ziehen lassen.

Eigelb verquirlen. Sahnemischung durch ein feines Sieb zum Eigelb gießen. Gut verquirlen und mit Orangenlikör abschmecken. Bis knapp unter den Rand in 6 feuerfeste Förmchen (ca. 150 Inhalt) gießen und in eine Saftpfanne stellen.

Backofen auf 140 Grad vorheizen. Soviel heißes Wasser in die Saftpfanne gießen, dass die Förmchen bis 2 cm unter den Rand im heißen Wasserbad stehen.

Die Crème brûlée im Ofen auf der untersten Schiene bei 140 Grad ca. 60 Minuten stocken lassen (Umluft 120 Grad). Förmchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und abgedeckt am besten über Nacht kalt stellen.

Direkt vor dem Servieren die Crème mit braunen Zucker gleichmäßig bestreuen und am besten mit einer Lötlampe oder einem Crème brûlée Brenner goldbraun abflämmen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Etwas abkühlen lassen, damit sich eine Zuckerkruste bilden kann. Dann sofort servieren. Steht die Crème danach zu lange, wird die Zuckerkruste wieder flüssig.

Weinempfehlung

Moscato