

## Weihnachtliche Crème Brûlée



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 20 Min.  
Zubereitungszeit: 50 Min.



### Zutaten für die Crème Brûlée:

60 g Zucker  
500 ml Sahne  
200 ml Milch  
8 Eigelb  
1 Prise Salz  
Mark einer Vanilleschote(n)  
1 TL Stollengewürz  
zum Karamellisieren Zimt-  
Zucker

### Zutaten für die Gewürzkirschen:

1 Glas/Gläser Sauerkirschen  
3 EL Zucker  
2 EL Speisestärke  
1 EL Pfeffer, rosa  
1 Prise Zimt  
etwas Sternanis



Städter Ausstechform Stern  
12,5 cm / H 3 cm 6-zackig



Küchenprofi Crème Brûlée-  
Schalen, 6er Set



AMT Bratentopf aus Aluguss  
für Induktion



Rösle Küchensieb  
feinmaschig



Kaiser Brat- & Backform  
Classic



Rösle Flambierbrenner

1

Für die Gewürzkirschen zunächst den Saft der Sauerkirschen durch ein Sieb abschütten und auffangen. In einem Topf den Saft mit Zucker und Gewürzen aufkochen und anschließend mit der Speisestärke abbinden.

2

Die Kirschen nun wieder dazugeben und abermals aufkochen. Die Mischung auf mehrere Glasschälchen verteilen und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

3

Für die Zubereitung der Crème Brûlée Zucker, Sahne, Milch, Salz und Vanillemark mit Stollengewürz in einem größeren Topf für ca. 3 Minuten aufkochen. Diesen vom Herd nehmen und nach und nach vorsichtig die Eigelbe unterrühren.

4

Die Glasschälchen aus dem Kühlschrank holen und behutsam die Crème über die Kirschen gießen. Die fertigen Schälchen in einem Wasserbad im Backofen bei 150 °C Umluft ca. 45-50 Minuten garen.

5

Nach dem Garen die Crème Brûlée für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank geben und durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit einem Sternausstecher den Zimtzucker verteilen und mit einem Abflamngerät karamellisieren. Anschließend sofort servieren.

Das übrig gebliebene Eiweiß muss natürlich nicht weggeschmissen werden. Wenn sich zunächst keine Verwendung dafür findet, kann es ganz einfach und portioniert in Eiswürfelförmchen im Gefrierschrank verstaut werden. So hält es sich ein Jahr lang und ist nach dem Auftauen wie gewohnt für Eischnee oder zum Bestreichen für Teigtaschen verwendbar.