

# Verpoorten Mandel Crème brûlée mit Schokoladenblattmutzen

## Zutaten

für 5-6 Mocca- oder Espresso-Tassen

Crème brûlée:

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Zucker

280 ml Sahne

4 Eigelbe

30 g gehobelte, geröstete Mandeln

je 1 Prise Salz, Vanille, Zitronenabrieb

Kristallzucker zum Abbrennen



Blattmutzen:

25 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

190 g Mehl

50 g Puderzucker

1 Ei

Puderzucker zum Bestäuben

1 Prise Salz

2 Tropfen Rosenwasser

Schokoladenfüllung:

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

½ Glas Nuss-Nougat-Creme

## Zubereitung

Crème brûlée:

1. Die Sahne mit dem Zucker, den Gewürzen (Salz, Vanille, Zitrone) und den gerösteten Mandeln aufkochen. Anschließend die Mandeln wieder durch ein dünnes Sieb aus der Flüssigkeit heraussieben.

2. Jetzt die Eigelbe und den GELBEN KLASSIKER zügig unterrühren.

3. Die fertige Crème-brûlée-Masse in die Mocca- oder Espresso-Tassen füllen und in ein Wasserbad stellen.

4. Dann werden die Crème brûlée im Ofen bei ca. 130°C gestockt (ca. 15-20 Min.).

5. Anschließend wird die gebrannte Crème im Kühlschrank ausgekühlt.

Blattmutzen:

6. Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und auf einer gemehlten, glatten Oberfläche möglichst dünn ausrollen.

7. Nun mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider gleichmäßige Rauten schneiden.

[Link zum Rezept: Verpoorten Mandel Crème brûlée mit Schokoladenblattmutzen](#)

# Verpoorten Mandel Crème brulée mit Schokoladenblattmutzen

8. Jetzt werden die Mutzen in einem Topf/Fritteuse bei 170°C goldbraun ausgebacken und aus dem Fett genommen. Auf einem Blatt Küchenpapier die Mutzen abtropfen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Füllen der Blattmutzen:

9. Vermischen Sie die Nuss-Nougat-Creme mit dem gelben Klassiker und füllen diese in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle. Dressieren Sie nun in der Mitte der Mutzen eine kleine Menge der Schokoladencreme und schichten die Mutzen übereinander (jeweils 3-4 Blätter).

Anrichten:

10. Vor dem Servieren sollten Sie die Crème brulée klassisch dünn mit Zucker bestreuen und mit einem Handflamengerät vorsichtig abbrennen, sodass der Zucker auf der Oberseite der Creme leicht karamellisiert.

11. Stellen Sie anschließend die gebrannte Creme auf den Teller und platzieren die geschichteten Blattmutzen dekorativ daneben.

## Leser-Tipp

Um der Crème brulée einen anderen Geschmack zu geben, können Sie neben den Mandeln noch andere Nüsse beim Kochen der Masse zugeben. Die Nüsse sollten allerdings für einen intensiveren Geschmack vorher leicht geröstet werden. (Walnuskkerne müssen vor dem Rösten von ihrer dünnen Haut befreit werden, die beim Rösten sonst bitter wird: kurz aufkochen, abschrecken und von der Haut befreien, dann rösten.)

[Link zum Rezept: Verpoorten Mandel Crème brulée mit Schokoladenblattmutzen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)