

Crème Brulée mit VERPOORTEN

Zutaten

für 4 Personen:

200 g Schlagsahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

75 ml Milch

50 g Zucker

1 Vanilleschote

3 Eigelbe

4 El Bourbon-Vanillezucker für die Zuckerschicht

heißes Wasser

Außerdem erforderlich:

4 mittelgroße flache feuerfeste Crème-Brulée-Förmchen

Fettpfanne für den Backofen

Gasbrenner

Zubereitung

Zunächst den Backofen auf 150° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Vanilleschote längs halbieren. Das Mark mit einem stumpfen Messer auskratzen. Die Sahne, Milch, das Vanillemark und die ausgekratzte Schote in einen Topf geben und unter Rühren bei geringer Hitze erwärmen bis kleine Bläschen aufsteigen (Achtung: nicht kochen!). Nun die Vanilleschote herausnehmen. Die Eigelbe und den Zucker cremig schlagen und anschließend unter die heiße Sahne-Mischung rühren. Unter Rühren den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Ca. 5 Minuten auf geringer Flamme halten, dabei ständig rühren (Achtung: nicht kochen!).

Die vier Förmchen in der Fettpfanne platzieren. Die Creme durch ein feines Sieb in die Förmchen gießen. Die Fettpfanne vorsichtig auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Backofen stellen. Heißes Wasser angießen, bis die Förmchen zu ungefähr 2/3 im Wasser stehen. Die Creme ca. 50 Minuten bei 150° C (Ober- und Unterhitze) stocken lassen. Die Förmchen aus der Fettpfanne nehmen, abkühlen lassen und mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren jeweils einen Esslöffel Bourbon-Vanillezucker auf der Creme mit einem Gasbrenner goldbraun karamellisieren.

Für die Zubereitung in den Eierschalen:

Ca. 10 bis 12 frische, saubere Eier vorsichtig etwas über der Mitte aufschlagen. Eiklar und Eigelb in eine Schüssel geben. Die Eierschalen vorsichtig aber gründlich mit warmem Wasser ausspülen, die Haut an der Innenwand vorsichtig abziehen. Die vorgereinigten Eierschalen für kurze Zeit in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Den Topf vom Herd nehmen, die Schalen für ca. 20 Minuten im Salzwasser belassen, danach herausnehmen und auf einem Küchenrollentuch abkühlen und trocknen lassen. Dann sind die Eierschalen vollkommen sauber und bereit für das Dessert.

Eierschalen in feuerfeste (!) Eierbecher setzen, mit der Creme füllen und in mit heißem Wasser gefüllte Fettpfanne ca. 20-35 Minuten stocken lassen (je nach Dicke der Eierbecher). Ca. einen Teelöffel Bourbon-Vanillezucker pro Ei mit äußerster Vorsicht karamellisieren lassen.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Crème Brulée mit VERPOORTEN](#)

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

Crème Brulée mit VERPOORTEN

Die gerade zur Osterzeit äußerst dekorative Zubereitung und Präsentation der Crème Brulée in Eierschalen erfordert einiges mehr an Aufwand, Geschick und ggf. auch Übung (vgl. besonderen Hinweise am Ende der Zubereitung). Bei wenig Zeit oder für ein möglichst gelingsicheres Ergebnis empfehle ich die herkömmlichen Crème-Brulée-Förmchen zu verwenden.

[Link zum Rezept: Crème Brulée mit VERPOORTEN](#)

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