

Weihnachtliche Creme Brûlée mit Eierliköreis

Zutaten

für das Eierliköreis:

6 Eigelb
100 g Zucker
2 TL Vanillezucker
500 ml Sahne
170 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Creme Brûlée:

600 ml Sahne
7 Eigelb
140 g Zucker
2 Vanilleschoten
1 Tonkabohne
Sternanis ca 3-4 Sterne
1 Zimtstange
brauner Zucker

Zubereitung

Für die Creme Brûlée:

Tonkabohne, Zimtstange und Sternanis grob hacken und mit dem Mark der Vanilleschoten und der Sahne im Topf aufkochen lassen. Nach dem Sahnemischung aufgeköcht ist vom Herd nehmen und für 30 Minuten ziehen lassen. Das Eigelb mit dem Zucker über dem Wasserbad cremig schlagen. Jetzt die Sahnemischung durch ein Sieb dazugeben und gut vermischen. Die Brûlée-Masse in feuerfeste Schalen geben und im vorgeheizten Backofen bei 130 °C stocken lassen. Während die Creme im Ofen stockt, sollte noch eine Schale mit Wasser im Ofen stehen.

Für das Eierliköreis den Behälter der Eismaschine 12 Stunden zuvor einfrieren. Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker zur Rose aufschlagen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit der Sahne dazugeben. Die Masse für 40 Minuten in die Eismaschine geben und anschließend nochmal für mindestens 12 Stunden in den Tiefkühler. Vor dem Verzehr die Creme Brûlée mit dem braunen Zucker bestreuen. Den überschüssigen Zucker (der nicht an der Creme haften bleibt) ausschütten und den Zucker mit einem Brenner karamellisieren. Das Eierliköreis und die Creme Brûlée nach Belieben garnieren und schnellstmöglich servieren,

Leser-Tipp

Damit das Eis nicht wegrutscht, kann man Mandel- oder Schokostreusel darunter streuen. Das Brûlée-Töpfchen kann mit Marzipanrohmasse am Teller befestigt werden.

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Creme Brûlée mit Eierliköreis](#)

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