

Eierlikör-Crème brûlée vom Grill mit heißen Himbeeren

Zutaten

1 Ei
4 Eigelbe
1 Prise Salz
60 g Zucker
1 EL Vanillezucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 ml Sahne
etwas Zucker

250 g Himbeeren
2 EL Zucker
20 ml Himbeergeist
etwas Minze



Zubereitung

Das Ei zusammen mit den Eigelben, Salz, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen leicht aufschlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Sahne hinzugeben und verrühren. Sechs Stücke Alufolie vierfach falten, je ein kleines feuerfestes Tapassschälchen daraufstellen und die Ränder so anformen, dass die Außenseite der Schälchen komplett mit Alufolie umhüllt ist.

Einen Kugelgrill auf 150 Grad einregeln. Dann die Schälchen bei indirekter Hitze auf den Grill stellen und bis knapp unter den Rand mit der Masse füllen. Den Deckel vom Grill schließen und 30-40 Minuten die Masse stocken lassen. Die Schälchen mit der gestockten Crème vom Grill nehmen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Die Himbeeren waschen und die Hälfte zusammen mit 2 EL Zucker und dem Himbeergeist in einen Topf oder feuerfestes Gefäß geben, ebenfalls einige Minuten auf den Grill stellen, bis die Himbeeren eingekocht und zerfallen sind. Die restlichen Himbeeren zugeben und kurz darin erwärmen.

Auf der ausgekühlten Crème brûlée etwas Zucker streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Mit den heißen Himbeeren und etwas frischer Minze anrichten.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Crème brûlée vom Grill mit heißen Himbeeren](#)

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