STÄDTER®
Die bunte Welt des Backens

Weihnachtliche Crème Brûlée (ca. 10 Stk.)

Arbeitszeit: ca. 60 Minuten **Backzeit:** ca. 45-50 Minuten

Zutaten für die Gewürzkirschen:

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

Zutaten für die Crème Brûlée:

60 g Zucker, 500 ml Sahne, 200 ml Milch, 8 Eigelb, 1 Prise Salz, Mark einer Vanilleschote, 1 TL Stollengewürz, etwas Zimtzucker zum Karamellisieren

Außerdem:

Abflammgerät (z.B. STÄDTER Caramello)

Zubereitung der Gewürzkirschen:

Das Glas Kirschen durch ein Sieb abschütten und den Saft auffangen. Den Saft mit Zucker und Gewürzen aufkochen und mit Speisestärke abbinden. Die Kirschen dazugeben und erneut aufkochen lassen. Anschließend auf Glasschälchen verteilen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung der Crème Brûlée:

Zucker, Sahne, Milch, Salz und Vanillemark mit Stollengewürz für ca. 3 Minuten aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Die Crème vorsichtig auf die vorbereiteten Kirschen in die Glasschälchen gießen. Die Schälchen in einem Wasserbad im Backofen bei 150 °C Umluft ca. 45-50 Minuten garen. Anschließend die Crème Brûlée im Kühlschrank für mind. 5 Stunden durchkühlen lassen. Den Zimtzucker mit Hilfe eines Sternausstechers auf der Crème verteilen, mit dem STÄDTER Caramello karamellisieren und sofort servieren.

Unser Produkt-Tipp: Caramello
Art.-Nr. 670006

STÄDTER GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel. +49 6407 4034-1000
Fax +49 6407 4034-1009
E-Mail: info@staedter.de
www.staedter.de