

Rezeptideen

Limonen-Crème Brûlée mit Himbeersugo

Zutaten:

Für 4 Personen

125 ml Milch
380 ml Sahne
60 g Zucker
5 Eigelb
Mark von 1 Vanilleschote
Schale von 1 unbehandelten Limette

2 EL Seeberger Rohrzucker
aus Zuckerrohr
30 g Seeberger Ingwerstücke
2 EL Limettensaft, frisch gepresst
70 g Zucker
400 g Himbeeren



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 100°C vorheizen. Milch, Sahne, Zucker, Eigelb, Vanillemark und Limettenschale in eine Schüssel geben. Alles gut miteinander verrühren.
2. Die Masse 60 Minuten ruhen lassen und dann durch ein feines Sieb passieren.
3. In ofenfeste Förmchen füllen und in ein tiefes Backblech stellen. So viel Wasser zugießen, dass die Förmchen zu einem Drittel im Wasser stehen.
4. Die Crème bei 100°C 3-4 Stunden im Ofen pochieren. Herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Die Hälfte der Himbeeren mixen und durch ein Sieb passieren. Den Ingwer fein hacken, mit Himbeerpüree, Limettensaft und Zucker aufkochen. Die restlichen Himbeeren zugeben und ziehen lassen. Nicht mehr aufkochen.
6. Die Crème Brûlée mit dem Rohrzucker bestreuen und mit einem Gasbrenner abflammen bis der Zucker karamellisiert. Mit dem Himbeersugo servieren.