Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CRÈME BRÛLÉE MIT ROSMARIN

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Das ist aber ein schönes Fotoshooting gewesen! Es war sooo schön, dass ich nicht aufhören konnte, Fotos zu machen! Bon es geht ohne zu schreiben, dass die Crème brûlée auch sehr fein war, aber man-o-man gefallen mir die Fotos heute!

Die Crème brûlée ist zurzeit ein Muss bei uns, weil ich wieder Macarons gebacken habe, und man musste doch irgendwas mit den Eigelben machen! Es wäre doch schade, oder? Und, da ich keinen Eierlikör trinke, war die Crème brûlée die einfachste Lösung.

Crème brûlée kann so schön variiert werden, dass ich es immer wieder gern bereite.

Zutaten für Crème brûlée mit Rosmarin für 4 Personen:

4 Eigelbe, 40 g Zucker, 200 g Sahne, 200 g Milch, 1 Rosmarin Zweig, + 30 g Zucker zum Karamellisieren

Utensilien: Brenner, Schneebesen, Kasserolle, Schälchen.

1- Milch und Sahne mit dem Rosmarin mischen und in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Dann auf die Seite stellen und 5 Minuten „ziehen“ lassen.

2- 40 g Zucker mit den 4 Eigelben schlagen bis es weiß wird.

3- Die Milch-Sahne durch ein Sieb geben und in die Eiermischung einrühren.

4- Die Creme in kleinen Schälchen aufteilen und 40-45 Minuten bei 120°C backen.

Anschließend nicht vergessen, die Cremes richtig abkühlen zu lassen.

Vor dem Servieren die kleinen Schälchen mit Zucker bestreuen und mit einem Flambier Gerät karamellisieren.

Falls Ihr so etwas nicht habt, könnt Ihr die Cremes auf die höchste Stufe des Backofens hereinschieben und auf Grillfunktion einstellen. Dann ungefähr eine Minute „grillen“ bis der Zucker karamellisiert ist. Aber ACHTUNG !!!! Immer dabei sein , es kann super schnell gehen und es gibt ein großes Risiko, dass das Karamell schwarz wird !! □□

Wer die Variante mit Lavendel lesen möchte, kann auch hier mal reinschauen!

Ich wünsche euch bon appétit und à bientôt.

Gros BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de