

Kürbis Crème Brûlée

95–100 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

355 ml	Sahne
50 g	Zucker
3	Eigelb
185 g	Kürbispüree
1 EL	Bourbon Vanillepaste
1 Stange	Zimt ganz
1 Prise	Speisesalz jodiert

Zubereitung

1. Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verquirlen, bis die Mischung hell wird. In einem Topf die Sahne zusammen mit der Zimtstange und der Vanille-Paste bei mittlerer-niedriger Hitze erwärmen (nicht kochen).
2. Sobald die Sahne warm ist, nach und nach etwas davon unter ständigem Rühren zur Eigelb-Zucker-Mischung geben, damit die Eier nicht stocken. Dann die restliche warme Sahne einrühren, dabei stetig weiterrühren.
3. Das Kürbispüree und das Salz hinzufügen und weiter bei mittlerer-niedriger Hitze rühren, bis die Creme leicht eindickt. Wenn Bläschen entstehen, vom Herd nehmen. Bei Klumpen durch ein Sieb gießen.
4. Die fertige Creme in kleine Formen (Ramekins) füllen, bis sie voll sind. Die Förmchen in ein tiefes Backblech stellen und das Blech mit heißem Wasser füllen, sodass die Formen etwa zur Hälfte im Wasser stehen (Wasserbad).
5. Im vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen, bis die Ränder fest sind, das Zentrum aber noch leicht wackelt.
6. Aus dem Ofen nehmen, im Wasserbad abkühlen lassen, dann die Formen aus dem Wasser holen und vollständig im Kühlschrank kalt stellen.
7. Kurz vor dem Servieren jede Crème Brûlée gleichmäßig mit Zucker bestreuen und mit einem Küchenbrenner karamellisieren, bis eine knusprige, goldbraune Kruste entsteht.