



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

## APFEL-CRÈME BRULÉE



Für 6 Förmchen mit 200 ml Inhalt

### ZUTATEN

100 ml naturtrüber Apfelsaft  
400 g Schlagobers  
50 g Zucker  
4 Eigelb (Größe M) Schalenabrieb  
und Saft von  $\frac{1}{2}$  Bio-Zitrone  
 $\frac{1}{4}$  Tonkabohne  
1 klein gewürfelter Apfel  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
9 TL hellbrauner Rohrzucker

### ZUBEREITUNG

Apfelsaft, Schlagobers, Zucker, Eigelb, Zitronenschalen- und Tonkabohnen-Abrieb in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab mixen.  
  
Förmchen auf ein Backblech stellen. Apfelwürfel mit dem Zitronensaft und Vanillezucker mischen und auf die Förmchen verteilen. Mit der Schlagobersmasse aufgießen. Förmchen komplett mit hitzefester Klarsichtfolie abdecken. Auf Einschubhöhe 2, Dampfgarstufe 90 °C ca. 30-45 Minuten garen. Bei einem Förmchen zur Überprüfung die Folie abziehen. Flan-Masse sollte fest, Oberfläche aber noch leicht elastisch sein.

Folie abziehen. Crème auskühlen lassen. Abgedeckt für mindestens 8 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren je ca. 1,5 TL braunen Zucker auf die Oberfläche der Creme streuen. Mit einem kleinen Gasbrenner karamellisieren und sofort servieren.