



APFEL-CREME BRULÉE



Für 6 Förmchen von je 200 ml Inhalt

ZUTATEN

100 ml naturtrüber Apfelsaft
400 g Sahne
50 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)
feiner Schalenabrieb und Saft
½ Bio-Zitrone
Abrieb ¼ Tonkabohne
1 klein gewürfelter Apfel
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
9 TL hellbrauner Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Apfelsaft, Sahne, Zucker, Eigelbe, Zitronenschalen- und Tonkabohnenabrieb in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab durchmischen.

Creme Brulée Förmchen auf ein Backblech stellen. Apfelwürfel mit dem Zitronensaft und Vanillezucker verrühren und auf die Förmchen verteilen. Mit der Sahnemasse aufgießen.

Förmchen komplett mit hitzefester Klarsichtfolie abdecken. Auf Einschubhöhe 2, Dampfgarstufe 90 °C ca. 35–45 Min. garen. Bei einem Förmchen zur Überprüfung die Folie abziehen. Flanmasse sollte fest, Oberfläche aber noch leicht elastisch sein.

Folie abziehen. Creme auskühlen lassen. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen (mindestens 8 Stunden). Kurz vor dem Servieren je ca. 1 ½ TL braunen Zucker auf die Oberfläche der Creme streuen. Mit einem kleinen Gasbrenner karamellisieren. Sofort servieren.