

HORCHATA-CRÈME-BRÛLÉE – CRÈME BRÛLÉE AUS ERDMANDELMILCH

HORCHATA-CRÈME-BRÛLÉE – CRÈME BRÛLÉE AUS ERDMANDELMILCH

Wie in der Rezension versprochen zeige ich euch hier den zweiten Rezepttest aus dem Kochbuch Knollen* und was ich aus der super leckeren Erdmandelmilch gezaubert habe. Bei Crème-Brûlée kann ich einfach nicht widerstehen – das ist genau mein Ding und ich könnte ein Schälchen nach dem anderen vernaschen. Außerdem lässt sich sie sich wunderbar vorbereiten und ist somit ideal als Dessert für aufwändige Menüs geeignet. Diese Horchata-Crème-Brûlée hier ist tatsächlich super einfach gemacht, eigentlich macht sie sich fast von alleine. Meine hätte letztendlich noch ein bisschen länger im Ofen bleiben dürfen – das liegt aber daran, dass ich recht tiefe Schälchen verwendet habe. Wie auch immer, das Ergebnis war sehr lecker!



ZUTATEN FÜR 5-6 PORTIONEN (ANGABE IM ORIGINAL FÜR 4 PORTIONEN):

500ml Erdmandelmilch, nach diesem Rezept

6 Eigelb, Größe M

50g Zucker

pro Schälchen 1 EL Zucker zum karamellisieren

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eigelb trennen und zusammen mit dem Zucker unter die Erdmandelmilch mixen (am Besten mit dem Stabmixer). Die Milch auf passende Schälchen verteilen und in eine Auflaufform stellen. Im Wasserkocher ausreichend Wasser aufkochen damit die Schälchen in der Form zu wenigstens 2/3 im Wasserbad stehen. Die Form in den Ofen schieben.



Die Crème für ca. 60 Minuten, bei tieferen Schälchen besser etwas länger, im Ofen stocken lassen. Die Schälchen aus dem Wasserbad nehmen und kurz bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren den restlichen Zucker über die Horchata-Crème-Brûlée geben und mit dem Flambierbrenner karamellisieren.

Sofort servieren und restlos auslöffeln!



©katha-kocht.de



©katha-kocht.de