



CRÈME BRÛLÉE

in der Orange

Für vier Männer:

Für die Crème:

- 1 Vanilleschote
- 100 ml Milch
- 200 g Sahne
- 3 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 100 g Crème fraîche
- 2 große Bio-Orangen
- 1 EL Likörchen
(z. B. Eierlikör)
- 2-3 EL brauner Zucker
zum Bestreuen und
Karamellisieren

Außerdem:

- Muffinblech
- Flambierbrenner

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten (+ 1 Stunde Garzeit)

- Die Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, Vanillemark und -schote verrühren. Den Backofen auf 80 °C Umluft (100 °C Ober- und Unterhitze/Gas nicht empfehlenswert) vorheizen.
- Eigelbe und Zucker cremig rühren (nicht schlagen), Crème fraîche und Vanillesahne unterrühren.
- Die Orangen heiß abwaschen, trockenreiben, halbieren und vorsichtig auspressen, ohne dass die Schale bricht. Das Innere mit einem kleinen Löffel gut auskratzen.
- Die Hälfte des Safts (Rest anderweitig verwenden) zur Eiermasse geben und unterrühren. Das Ganze mit ein wenig Likörchen abschmecken. Die Vanilleschote entfernen.
- Die Orangenhälften in die Mulden eines Muffinblechs setzen (vorher ein wenig Wasser in die vier Mulden geben). Eiermasse vorsichtig in die Orangenhälften gießen und im heißen Ofen ca. 1 Stunde garen, bis die Masse vollständig gestockt ist.
- Die Crème brûlée aus dem Ofen nehmen und im Kühlschrank etwas auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren die Crème mit braunem Zucker gut bestreuen und mit einem Flambierbrenner langsam abflämmen, bis der Zucker braun karamellisiert.

MEIN TIPP:

Wer die Crème brûlée schneller braucht, erwärmt die Milch vorher ein wenig und rührt $\frac{1}{4}$ Teelöffel Speisestärke in die kalte Milch.

Crème brûlée schmeckt am besten, wenn sie noch leicht warm ist.

