

Honig Crème brûlée



*Seeblickimkerei
Rohde*

Rezept für 4 Personen

500 ml Sahne , 100 g Schmand,

60 g Plauer Sommerblüte, 6 Eigelb ,

1/2 Vanille Schote ,

1 Prise Salz, etwas Zucker fürs Karamellieren

Die Vanilleschote aufschneiden und auskratzen. Zusammen mit der Sahne kurz aufkochen und wenige Minuten ohne weitere Hitze ziehen lassen. Die Schale von der Vanille Schote entfernen und die restlichen Zutaten zu der noch warmen Sahne hinzufügen und gut verrühren.

In feuerfeste Förmchen füllen und in ein tiefes Backblech stellen. Mit Wasser bis auffüllen bis 1 cm unter den Rand. Bei 140°C vorgeheizten Backofens auf die mittlere Schiene stellen und die Crème 45 bis 60 Minuten stocken lassen (flache Förmchen benötigen weniger Zeit)

Die Förmchen 2 bis 3 Stunden auskühlen lassen, dann mit etwas Zucker überflämmen. Wer kein Brenner hat einfach Oberhitze im Backofen einstellen und da kurz Grillen bis es schön Gold gelb ist.