Crème Brulée mit Rhabarber

Kategorien: Backen, Buffets, Desserts, Modekuchen, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

300 g Rhabarber (geschält und in Stücke geschnitten)
3 EL Kristallzucker
5 EL Wasser
300 ml Schlagobers
150 ml Milch
2 Vanilleschoten
8 Eidotter
100 g Kristallzucker
Zucker zum Karamellisieren

Zubereitung

Den Rhabarber mit Kristallzucker und 5 EL Wasser in einem Topf knackig kochen.
Danach in 4 ofenfeste Schalen geben und beiseite stellen.
Den Schlagobers und die Milch in einen Topf gießen.
Vanilleschoten längst aufschneiden und das ausgekratzte Mark zur Milch-Schlagobers-Mischung geben und langsam erhitzen.
In einer Schüssel die Eidotter mit dem Kristallzucker schaumig aufschlagen.
Bevor die Milch-Schlagobers-Mischung aufkocht, die Vanilleschoten herausnehmen!
Danach die Milch-Schlagobers-Mischung mit einem Schneebesen nach und nach in die Dottermasse einrühren.
Diese Creme über den Rhabarber gießen.
Danach die Schalen in eine Bratform stellen.
Diese bis auf Höhe der Schalen mit heißem Wasser füllen.
Creme im vorgeheizten Ofen bei 140°C 25 Minuten stocken lassen.
Herausnehmen, im Wasserbad auf Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend kalt stellen.
Vor dem Servieren die Creme gleichmäßig mit Zucker bestreuen.
Die Schalen noch einmal in den Backofen geben und bei starker Oberhitze den Zucker

karamellisieren lassen.
Herausnehmen, und in den Schalen servieren. (Aufpassen - sehr heiß!!)
Tip: Als Getränk empfiehlt sich eine Beerenauslese.