

Marroni-Crème-brûlée

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min

Backen: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Milch und Rahm aufkochen. Pfanne von der Platte ziehen. Vom Marroni-Püree $\frac{1}{4}$ in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 5 mm Ø) füllen. Öffnungen gut zudecken, kühl stellen.

- Restliches Püree in eine Schüssel geben. Eier, Rohzucker und Kirsch begeben, gut verrühren. Milch-Rahm unter Rühren nach und nach dazugiessen.
- Masse in einen Messbecher giessen, in die Förmchen füllen. Förmchen einzeln mit Alufolie zudecken, in ein tiefes Backblech stellen, in die Mitte des heissen Ofens schieben. Siedendes Wasser bis auf Höhe der Förmchen ins Blech giessen.
- Garen im Wasserbad: ca. 30 Min. Herausnehmen, Förmchen sorgfältig aus dem Wasserbad nehmen, auskühlen. Creme zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
- Je 1 EL Zucker gleichmässig auf der Creme verteilen. Mit dem Bunsenbrenner sorgfältig caramolisieren. Mit dem restlichen Marronipüree verzieren.

Zusatzinformationen

- Für 4 Förmchen von je ca. 1 $\frac{3}{4}$ dl
- Lässt sich vorbereiten: Creme ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Zucker erst kurz vor dem Servieren darüberstreuen und caramolisieren.
- Legen Sie ein gefaltetes Küchentuch oder Haushaltspapier in die Form, dann rutschen die Förmchen nicht hin und her.
- Sparen Sie beim Caramolisieren nicht am Zucker, damit die Schicht schön crunchy wird.
- Servieren Sie die Crème rasch nach dem Caramolisieren, damit sich der Zucker nicht wieder auflöst.

Nährwert pro Portion (1/4):

Kcal 307

F 12g

Kh 40g

E 5g

Quelle Betty bossi