

Mandarinen-Crème-Brulèe mit Mandarinsalbei



(c) Margit Gietler/ nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 0,1 l Milch
- 0,3 l Obers
- 1 Mark einer Vanilleschote
- 3 Eidotter
- 50 g Zucker
- Saft und fein geriebene Schale einer Bio-Mandarine
- 30 g brauner Zucker (für die Kruste)

ZUBEREITUNG DER MANDARINEN-CRÈME-BRULÉE

Alle Zutaten kräftig verrühren und in feuerfeste Formen gießen, mit Frischhaltefolie abdecken. Im temperierten Wasserbad bei ca. 110° C im vorgeheizten Backrohr ca. 45 min (je nach Größe der Form) pochieren.

Anschließend aus dem Wasserbad nehmen und gut durchkühlen. Vor dem Servieren mit dem braunen Zucker bestreuen und einem Gasbrenner karamellisieren.

Wir wünschen
guten Appetit!

