

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE

Profitieren Sie von den vorprogrammierten Rezepten Ihres Kombidämpfers!

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

500 ml Schlagsahne
12 große Eigelb
120 ml Zucker
2 Teelöffel Lebkuchengewürz
½ Teelöffel Orangenzesten (ganz fein gehobelt)
3 Teelöffel Vanilleextract
120 ml Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Schritt: Platzieren Sie 8 Crème Brûlée Formen auf ein Blech und stellen dieses zur Seite.

2. Schritt: Wählen Sie das Programm „Flan / Crème Brûlée“ und heizen Sie den Kombidämpfer vor.

3. Schritt: Die Schlagsahne mit den Orangenzesten und dem Lebkuchengewürz vermischen und in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Dampfen bringen, den Topf von der Herdplatte ziehen, damit die Schlagsahne nicht überhitzt.

4. Schritt: In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker verquirlen. Nach und nach die warme Sahne unter die Masse geben und vorsichtig umrühren, um Blasen zu vermeiden. Die Crème Brûlée Masse auf die zuvor platzierten Formen aufteilen. Das Blech mit den gefüllten Formen in den Kombidämpfer geben. 30 Minuten bei Kombidampf garen bis der Rand sich setzt, aber die

Mitte noch leicht wackelig ist.

5. Schritt: Die Crème Brûlée mind. 6 Stunden aber am besten über Nacht abkühlen lassen.

6. Schritt: Zum Servieren den Zucker gleichmäßig über die Crème streuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren.

Serviervorschlag: Servieren Sie die Crème Brûlée mit Lebkuchen oder anderen Plätzchen.