

Wir servieren  
Ihnen Kuchen  
für Gourmets

*La Cuisine*  
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim  
Lange Straße 22  
Tel. 07261-13010

## Crème Brûlée

### Rezept-Info:

Personenzahl: 6 Stück  
Menü: Dessert  
Zubereitungszeit: 60 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

200 ml	Sahne	100 ml	Milch
60 g	Zucker	6	Eigelb
1	Unbehandelte Zitrone	2	Nektarinen
3 Tl.	Zucker	3 El.	Cognac

### Zubereitung:

Die Nektarinen vierteln, schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Fruchtstücke mit dem Zucker und dem Cognac in eine Pfanne geben und kurz erhitzen – dabei etwas reduzieren lassen. Die Schale der Zitrone fein abschälen und in dünne Streifen schneiden. Dann Sahne, Milch, Zucker und die Zitronenschale in einem Topf erhitzen, kurz aufwallen lassen und warm stellen. Das Eigelb cremig schlagen. Die Sahne-Milchmischung durch ein feines Sieb gießen und anschließend tröpfchenweise und unter starkem Rühren zum Eigelb geben. Die Nektarinen auf 6 kleine Auflaufformen verteilen und vorsichtig mit der Ei-Milch-Mischung übergießen. Dann die Töpfchen im Backofen (ideal wäre im Wasserbad) bei 160°C für 40 Minuten stocken lassen und anschließend in aller Ruhe abkühlen. Die kalte Crème pro Portion mit einem Teelöffel Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen-Grill bei offener Tür karamellisieren. Die Töpfchen erneut abkühlen lassen und mit ebenfalls karamellisierten Zitronenzesten dekorieren. – Es darf serviert werden.