

Dreierlei von der Crème brûlée

Für zwei Personen

Für die Crème brûlée:

6 Eier	1 Limette	1 EL instant Kaffee
1 Vanilleschote	30 g Kokosraspel	250 g Zucker
4 EL brauner Zucker	1 TL Kardamompulver	20 ml Kokosmus
500 ml Milch	500 ml Sahne	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker vermengen und schaumig schlagen. Über einem Wasserbad mit Milch und Sahne vermengen und warm rühren, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist.

Die Vanilleschoten der Länge nach anschneiden, das Mark herauskratzen und zu der Creme geben. Die Limette waschen, trocknen und die Schale mit in die Creme reiben.

Ein Drittel der Creme in eine feuerfeste Form geben und Kokosmus und Kokosraspel unterrühren.

Das zweite Drittel mit dem Kaffeepulver aromatisieren und in eine feuerfeste Form füllen. Das letzte Drittel mit dem Kardamom verrühren und ebenfalls in eine feuerfeste Form geben. Wasser aufkochen und in ein tiefes Blech füllen, sodass der Boden bedeckt ist. Die Förmchen darauf geben und für 25 Minuten backen. Anschließend Zucker auf die Creme streuen und kurz mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Die drei Schälchen auf Teller setzen und servieren.

Christoph Kist am 21. Mai 2015