

Aprikosen Crème brullée

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:15 h
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '1:15 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Die fruchtige Variante des Klassikers der ihre Gäste begeistern wird. Mit braunem Zucker karamellisiert, köstlich

Zutaten

- Mark 1 Vanilleschote
- 500 ml Sahne
- 5 Eigelbe
- 4 El Zucker
- 2 El Aprikosenlikör
- 70 g getrocknete, weiche Aprikosen
- 40 g brauner Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Sahne mit dem Vanillemark und der Schote leise für 3 min. „köcheln“ lassen, anschließend „ausziehen“ lassen, die Schote wieder entfernen. Währenddessen die Aprikosen klein würfeln und in Likör einlegen, marinieren.

Schritt3

Der Crème:

Schritt4

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt5

Die Vanille Sahne und die Aprikosen mischen und alles in den feuerfesten Portionsförmchen verteilen.

Schritt6

Die Förmchen in das hohe Backblech setzen und ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen.

Schritt7

Für 60-70 min. in den auf 140° C vorgeheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene)

Schritt8

Danach 2-3 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Danach mit braunem Zucker gleichmäßig bestreuen und mit einem kleinen Bunsenbrenner (gibt es inzwischen preiswert überall zu kaufen) oder unter dem Backofengrill goldbraun karamellisieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, fruchtig, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-creme-brullee/>