

## Mandel Crème Brûlée mit Eierlikör



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Die köstliche Creme aus aromatisierten Eiern, Sahne und einem knusprigen Karamellüberzug. Damit die Karamellkruste nicht weich wird, sollte man die Crème Brûlée innerhalb von zwei bis drei Stunden essen. Die richtigen Förmchen sind wichtig. Flach, klein und feuerfest müssen sie sein, mit einem Durchmesser von 10 cm bis 12 cm, in der Höhe max. 4 cm.

### Zutaten

- 280 ml flüssige Sahne
- 4 Eigelbe
- 40 ml Eierlikör
- 50 g Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- Mark ½ Vanillestange
- 30 g gehobelte, geröstete Mandeln
- Etwas Zitronenabrieb
- Etwas Zucker zum Flämmen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 130 ° C Ober - Unterhitze vorheizen, das tiefe Backblech 1 - 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen.

### Schritt2

Die Sahne, Zucker, Salz, Vanille, Zitrone und die gerösteten Mandeln aufkochen und etwas „ausziehen“ lassen. Durch ein Küchensieb passieren und die Eigelbe dazu geben; zurück aufs Feuer, die Eigelbe gut ausgaren - binden lassen, den Eierlikör verrühren.

### Schritt3

In Crème Brulée Förmchen, ersatzweise Mokka - oder Espresso -Tassen füllen, vorsichtig ins Wasserbad setzen und auf der mittleren Schiene 18 - 20 min. stocken lassen. Heraus nehmen und gut durchkühlen.

### Schritt4

Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit einem Haushalts Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse, Desserts **Zutaten:**eier, Eierlikör, Mandeln, Vanilleschote, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mandel-creme-brulee-mit-eierlikoer/>