



Spargel - Crème Brulée

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Spargel süß, zum Dessert ? Mit marinierten Erdbeeren werden sie überrascht sein.

Zutaten

- 300 g geschälter weißer Spargeln in dünnen Scheibchen
- 1 Tl Butter
- 300 ml Sahne
- 6 Eigelb
- 150 ml Milch
- 70 g Zucker
- Salz, 1 Tl Zucker
- 6 El brauner Zucker zum karamellisieren

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Backofen auf 140 ° C vorheizen und einen ausreichend großen Topf, 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen.

Schritt2

Die Spargelscheibchen mit wenig Wasser, etwas Butter, Salz und dem Zucker, ca. 3 min. "bissfest" kochen und auf einem Küchensieb gut abtropfen lassen.

Schritt3

Mit den Eigelben, der Sahne und der Milch mittels Stabmixer fein pürieren.

Schritt4

Die Cremetöpfchen, ersatzweise Espresso - Tassen mit flüssiger Butter austreichen und die Brulée Creme verteilen.

Schritt5

Mit Alufolie abdecken und für ca. 35 min. auf der untersten Schiene in den Backofen geben, danach kalt stellen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Kurz vor dem Servieren jeweils mit 1 Tl braunem Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Bunsenbrenners karamellisieren.

Schritt8

Steht der nicht zur Verfügung, dann unter die Grillstäben (Auf höchst möglicher Stufe vorgeheizt) des Backofens auf die obersten Schiene geben.

Schritt9

Dazu einen fruchtigen Erdbeer Salat, kaum zu glauben, ergänzt sich hervorragend.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** leicht, sommerrezepte, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-creme-brulee/>