



# Waldmeister - Crème Brulée

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Die besondere Crème Brûlée, nur in der Waldmeister Saison, fast vergessen, einfach köstlich

## Zutaten

- 20 g frischer Bund Waldmeister
- 100 ml Bio - Apfelsaft
- 6 Eigelb
- 300 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 40 g Puderzucker
- 4 EL braunen Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### Schritt3

Den Waldmeister zeitig sammeln oder einkaufen und an einem schattigen Ort 2 - 3 Tage welken lassen. Anschließend die Wurzeln abschneiden und 1 Stunde in das Gefrierfach legen um das Cumarin - Aroma zu verstärken.

### Schritt4

### Schritt5

Der Ansatz:

## Schritt6

Den Apfelsaft auf 40 ° C erwärmen, den Waldmeister hinein geben, 2 - 3 Stunden ausziehen lassen. Wieder entfernen und die Flüssigkeit leise auf 1/3 leise reduzieren lassen.

## Schritt7

Die Eigelbe mit der Milch, dem Puderzucker, der Sahne und dem eingekochten Apfelsaft mischen, verquirlen; alles durch ein Küchensieb passieren.

## Schritt8

In feuerfeste Portionsförmchen verteilen und auf das tiefe Backblech des Backofens setzen. Ca. 2 cm hoch mit heißem Wasser aufgießen und bei 120° C für 60 - 65 min. in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

## Schritt9

Stocken lassen, prüfen, heraus nehmen und zunächst gut auskühlen lassen.

## Schritt10

## Schritt11

Anrichtevorschlag:

## Schritt12

Kurz vor dem Servieren mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Haushalts Bunsenbrenner oder unter den glühenden Heizschlangen des Backofens goldbraun, knusprig karamellisieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** einfach köstlich, fast vergessene rezepte, ostern

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)558
- Fett (g)40
- KH (g)41
- Eiweiss (g)9
- Ballast (g)0

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