



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Gebrannte Honig-Vanille-Creme

- 40 g Honig
- 200 ml Milch
- 1 Sternanis
- 1 Vanilleschote
- 200 ml Sahne
- 20 g Zucker
- 4 Eigelbe
- Etwa 2 EL braunen Zucker

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gebrannte Honig-Vanille-Creme

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten plus ca. 5 Stunden Abkühlzeit

Nährwerte pro Portion:

22,9 g Fett 23,8 g Kohlenhydrate 7,5 g Eiweiß 329 kcal Brennwert

Gebrannte Honig-Vanille-Creme

1⃣ Creme vorbereiten:

Den Ofen auf 120 °C vorheizen.

200 ml Milch mit 1 Sternanis in einen Topf geben. 1 Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und die ausgekrazte Schote zur Milch geben.

2⃣ Milchlösung erhitzen:

Die Milch kurz aufkochen, 200 ml Sahne, 40 g Honig und 20 g Zucker zugeben und erneut kurz aufwallen lassen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren.

3⃣ Eiermasse anrühren:

Die lauwarme Masse abkühlen lassen. 4 Eigelbe unterrühren und die Creme in vier ofenfeste Förmchen füllen.

4⃣ Im Wasserbad garen:

Ein Ofenblech mit einem Küchentuch auslegen und so viel Wasser einfüllen, dass das Handtuch bedeckt ist. Die Förmchen daraufstellen und die Creme etwa 50 – 60 Minuten im Ofen stocken lassen.

5⃣ Abkühlen & Karamellisieren:

Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Oberfläche mit ca. 2 EL braunem Zucker bestreuen und unter dem Ofengrill oder mit einem Gasbrenner karamellisieren.

Tipps & Varianten:

⚡ **Tipp:** Wer es besonders aromatisch mag, kann die Milch zusätzlich mit einer Prise Zimt oder Tonkabohne verfeinern.

⚡ **Variante:** Für eine fruchtige Note schmeckt die Creme hervorragend mit einem Topping aus karamellisierten Orangenfilets.

⚡ **Nicht vergessen:** Die Crème brûlée lässt sich wunderbar am Vortag vorbereiten – kurz vor dem Servieren einfach frisch karamellisieren.