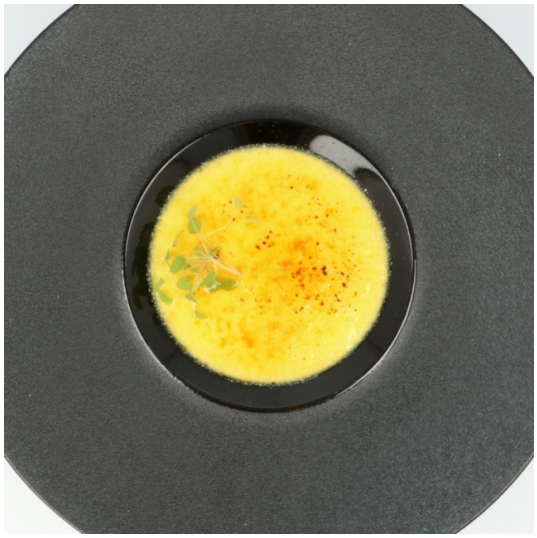
Crème brulée mit Zitronengras



Zutaten

10

- 1 ml frische Vollmilch
- 575 g Kristallzucker
- 375 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 40 g Vanillezucker
- 18 Eigelb
- 3 dl Sahne
- Limettenkresse

Zubereitung

Vanillezucker und Milch zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und das Zitronengraspüree dazugeben. Die Eigelb mit 180 g Kristallzucker schaumig schlagen, bis sie eine Bindung bilden. Die warme Milch dazugeben und unterrühren. Die Sahne dazugeben. Die Mischung durch ein feines Spitzsieb passieren. In Förmchen füllen. Im Ofen bei 80°C 35 Minuten lang backen. Abkühlen lassen. Die Crème mit einer feinen Schicht Zucker bestreuen. Dann zu einem schönen Karamell verbrennen lassen. Mit der Limettenkresse garnieren. Lauwarm servieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Zitronengraspüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000