

# Crème Brûlée mit bunten Früchten

Der Klassiker um fruchtige Aromen erweitert

**Schnelles und einfaches Crème Brûlée Rezept mit bunter Fruchtemischung als Garnitur oder Topping. Die Früchte geben der klassischen Crème Brûlée weitere frische Geschmacksnoten und natürlich eine schöne Gesamtoptik. Die knackige Zuckerschicht in Kombination mit der kühlen Puddingmasse und den frischen Früchten ist ein kulinarisches Erlebnis.**

## Zutaten

- 250 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 3 Eigelb
- 60 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 4 Erdbeeren
- 8 Himbeeren
- 8 Brombeeren
- 8 Heidelbeeren
- 2 Zweige frische Minze

## Zubereitung

- Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
- Die Vanilleschote halbieren und das Vanillemark herauskratzen, dann mit den 3 Eigelb, Sahne, Milch und dem Zucker mit dem Schneebesen verquirlen.
- Die Puddingmasse in vier kleine Auflaufförmchen geben, dann in eine große Auflaufform stellen und das kochende Wasser hineingießen. Auflaufform in den Backofen stellen und für ca. 45 Minuten backen.
- Auflaufförmchen aus dem Ofen nehmen und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen.
- Den braunen Zucker dünn über die Puddingmasse streuen und mit einem Flambier-Brenner flambieren.
- Mit den Früchten und einem Stück Minze garnieren.
- Direkt servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/creme-brulee-fruechte/>