Café brulé mit Thymianpflaumen

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Schlagsahne	175 g
Brauner Zucker	70 g
Kaffee, löslich	75 g
Eier	3 St.
Pflaumen	200 g
Thymian, frisch	10 g
Butter	1 EL
Portwein	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf Sahne und 50 g Zucker bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Kaffee dazugeben und vom Herd nehmen. 1 Ei trennen. In eine Schüssel 1 Eigelb und 2 Eier geben und mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Nach und nach langsam Sahne zugießen und weiterrühren.

2. Die Eiermasse durch ein feines Sieb gießen und in ofenfesten Förmchen verteilen. Im Ofen ca. 40 Min. stocken lassen. Ofen auf Grillfunktion schalten. Übrigen Zucker über die Creme geben und weitere ca. 3 Min. Zucker im Ofen karamellisieren. Café brulé abkühlen lassen.

3. Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen streifen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Butter darin schmelzen und Pflaumen darin ca. 4 Min. einkochen. Mit Portwein ablöschen, Thymian dazugeben und abkühlen lassen.

4. Café brulée mit Thymianpflaumen lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	301 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g