Crème brulée mit Feigenkompott

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Schlagsahne	300 ml
Milch	200 ml
Brauner Zucker	70 g
Vanille Zucker	1 EL
Feigenkompott	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Auflaufform, Bräter

1. Ofen auf 120 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwerten. In einer Schüssel Sahne, Milch, 50 g Rohrzucker, Vanillinzucker und Eigelb miteinander verquirlen.

2. Fertige Masse in kleine flache ofenfeste Förmchen geben. Diese in einen großen Bräter stellen. Bräter in den Ofen schieben und mit heißem Wasser aufgießen, sodass die Crème-brulée-Förmchen bis zur Hälfte im Wasser sitzen.

3. Crème brulée im Ofen ca. 45 Min. garen, bis sie gestockt ist. Crème brulée aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Min. abkühlen lassen, bis sie fest ist.

4. Anschließend jeweils mit 1 EL Feigenkompott bestreichen und 1 EL Zucker bestreuen. Zucker mithilfe eines kleinen Bunsenbrenners karamellisieren lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Solltest du keinen Bunsenbrenner haben, kannst du den Zucker alternativ auch mit der Grillstufe des Backofens karamellisieren. Die Crème brulée muss hierfür kalt sein, damit sie durch die Hitze im Ofen nicht weich wird. Den Ofen auf höchste Stufe vorheizen. Mit Zucker bestreute Crème brulée auf der obersten Schiene in den Ofen geben und karamellisieren, bis der Zucker beginnt braun zu werden. Dann sofort aus dem Ofen nehmen, damit der Zucker nicht verbrennt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	282 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	14 g