

## Crème Brulée für die Weihnachtszeit, mit warmen Honig - Orangen



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ausgesprochen weihnachtlich schmeckt diese Crème Brulée Variante, mit dem Neunerlei Lebkuchen Gewürz.

Hintergrund dieser Gewürzmischung ist die Symbolik, dass neun Gewürze für ein vollendetes Lobpreis Gottes stehen. Die Gewürzmischung enthält Zimt, Nelken, Piment, Koriander, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss oder Macis und hat auch sonst alle Aromen, die wir zu Weihnachten so lieben.

Dazu warme Honig - Orangen, einfach nur köstlich und passt ideal zum Weihnachtsmenü als tolles weihnachtliches Dessert.

### Zutaten

- Für die Crème Brulée: 300 ml Milch
- 100 g Crème double
- 1,5 Tl handelsübliches Lebkuchengewürz

- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 2 El Zucker
- 4 El brauner Zucker zum Überkrusten
- Filets von 2 - 3 Orangen und etwas Abrieb
- 1 Tl Butter
- 60 ml Honig, schön ist Akazienhonig

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 150 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 130 ° C, einen flachen, ausreichend großen Topf 3 cm hoch mit heißem Wasser füllen.

### Schritt2

Die Milch und Creme double mit dem Lebkuchengewürz ca. 30 Sekunden kochen lassen, zurück ziehen. Die Eier, das Eigelb mit dem Honig intensiv zu einer weißlichen Masse verrühren, die heiße Milch - Sahne - Mischung zugießen und in 4 passenden Förmchen aufteilen.

### Schritt3

Ca. 30 min. garen - stocken lassen, Ofen abschalten und bei geöffneter Tür noch 15 min. im Ofen lassen. Danach mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Erst kurz vor dem Servieren mit dem braunen Zucker unter den Grillstäben oder mit einem Haushaltsbunsenbrenner überkrusten.

### Schritt4

Die Butter mit dem Honig und dem Saft vom Filieren, sowie etwas Abrieb erhitzen und die Orangenfilets dazu geben, kurz „ aufstoßen“ lassen und mit der Weihnachts - Crème - Brulée servieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse, Desserts **Zutaten:** Butter, Creme double, eier, Honig, Lebkuchengewürz, Orange, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/creme-brulee-fuer-die-weihnachtszeit-mit-warmen-honig-orangen/>