

Crème Brûlée mit Rhabarber

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Ein köstlicher Kontrast, Crème Brûlée mit Rhabarber

Zutaten

- Für die Crème Brûlée:
- 100 ml Milch
- 250 ml flüssige Sahne
- 4 Eigelbe
- 50 g Zucker, weiß
- 1 Prise Salz
- 1 Mark 1 Vanillezucker oder Tütchen Vanillezucker
- Etwas brauner Zucker zum Gratinieren
- Für das Rhabarber - Kompott:
- 250 g frischer, geputzter, gefädelter Rhabarber in 1 cm dünnen Scheiben
- 40 g Zucker oder etwas mehr
- Etwas Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Rhabarber - Kompott:

Schritt3

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun karamellisieren lassen, mit etwas Wasser ablöschen und wieder etwas reduzieren lassen. Den vorbereiteten Rhabarber und etwas Zitronenabrieb dazu geben und bei geschlossenem Deckel ca. 10 min. leise dünsten lassen.

Schritt4

Nachschmecken, ev. etwas nachsüßen, abkühlen lassen und in Gläsern abfüllen. (Etwas 1/3 voll)

Schritt5

Die Crème Brûlée:

Schritt6

Die Milch mit der Sahne mischen, Vanille und 1 kleine Prise Salz dazu geben und einmal kurz aufkochen.

Schritt7

Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren und unter ständigem Rühren die heiße Vanillemilch dazu geben. Abkühlen lassen und über dem Rhabarber portionieren.

Schritt8

In das tiefe Backblech des Haushaltsherdes stellen, den mit heißem Wasser aufgießen, sodass die Gläser bis zur Hälfte bedeckt sind.

Schritt9

Für ca. 70 – 80 min. in den auf 140° C vorgeheizten Backofen stellen, fest werden lassen.

Schritt10

Danach gut auskühlen lassen und mit dem braunen Zucker gleichmäßig bestreuen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Kurz vor dem Servieren mit einem Haushalts – Bunsenbrenner goldgelb karamellisieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** eier, flan, frisch, kalt, lecker, obst, royal, sahn, softig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/creme-brulee-mit-rhabarber/>