

Erdbeer - Crème brûlée auf eigenem Kompott

- **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' : '' });
```

Saisonal, fruchtig, cremig, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für die Erdbeer - Creme - brullée:
- 4 Eigelbe
- 40 g Erdbeerpüree
- 250 ml Schlagsahne
- Mark einer 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 85 ml Milch
- 50 g Zucker braun, zum karamelisieren
- Für des Kompott:
- 150 g vollreife Erdbeeren, geviertelt
- 1 El Zucker nach Reifegrad
- 2 Cl Orangenlikör

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Milch mit der Sahne und dem Vanillemark kurz aufkochen und rührender Weise zu den Eigelben geben.

Schritt3

Alles auf einem heißen Wasserbad weiterrühren, bis die Masse cremig wird und die Eigelbe gut

ausgärt sind. Ev. durch ein Sieb streichen, etwas abkühlen lassen und das Erdbeer - Pürrée unterheben.

Schritt4

In kleinen, feuerfesten Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen verteilen und in einen ausreichend großen Topf setzen; 2 cm hoch mit heißem Wasser aufgießen.

Schritt5

Bei 140 ° C für ca. 20 min. in dem Backofen stellen, bis die Masse stockt. Über Nacht in den Kühlschrank stellen

Schritt6

(Mit Klarsichtfolie verschlossen, damit die Erdbeer - Creme - brullée nicht den Kühlschrankgeschmack annimmt)

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Kurz vor dem Servieren mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Haushalt - Bunsenbrenner karamellisieren.

Schritt9

Mit Orangenlikör aromatisiertem Erdbeersalat und einem Zitronen - Melisseblättchen anrichten.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** cremig, einfach und schnell, erdbeeren, fruchtig, kompott, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-creme-brulee-auf-eigenem-kompott/>