



Rosen Crème Brulée mit würzig karamellisierten Aprikosen

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

Rosen - Crème Brulée, saisonal, würzig karamellisierten Aprikosen, modern und etwas progressiv, unwahrscheinlich lecker

Zutaten

- Für die Rosen - Crème Brulée:
- 30 g Crème fraîche
- 90 ml Milch
- 4 Eigelb
- 20 g Zucker
- 2 Cl Rosenwasser
- 1 Cl Rosenlikör,
- 1 Sternanis
- 1 EL gemahlener brauner Zucker
- Blätter 1 unbehandelten, roten Duftrose
- Für die würzigen Aprikosen:
- 8 - 10 vollreife Aprikosen, entkernt
- 30 ml kalt gepresstes Olivenöl
- ½ Vanilleschoten
- 1 / 8 Zimtstange
- 1 Stück Sternanis
- 50 g Puderzucker
- 4 Cl Aprikosenlikör
- Saft 1 Limette

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rosen - Crème Brulée:

Schritt2

Zunächst die Milch mit Crème fraiche aufkochen, den Rosenlikör, Sternanis, Rosenwasser und die Rosenblätter dazu geben.

Schritt3

2 Stunden ausziehen lassen und durch ein Küchensieb passieren.

Schritt4

Den Zucker und die Eigelbe dazu geben, verrühren, in Portionsförmchen füllen. Auf das tiefe Backblech stellen.

Schritt5

Ca.1 cm hoch mit Wasser aufgieße. Bei 95° C, für ca. 35 min. in die unterste Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

Schritt6

Danach prüfen, die Crème sollte locker - schmackig sein.

Schritt7

Auskühlen lassen und vor dem Servieren dünn mit braunem Zucker bestreuen.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren mit einem Haushalts - Bunsenbrenner karamellisieren.

Schritt9

Die würzig karamellisierten Aprikosen:

Schritt10

Die Früchte halbieren, entsteinen und in heißem Olivenöl kurz 1 min. anschwanken. Sternanis, Zimt und ausgekratztes Vanillemark zugeben.

Schritt11

Mit dem Puderzucker bestäuben und weitere 2 min. leicht karamellisieren. Anschließend mit dem Aprikosenlikör und Limettensaft ablöschen, die Früchte nicht zu weich werden lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Rosen - Crème Brûlée zusammen mit den Aprikosen und dem leckeren Fond anrichten, sofort servieren.

Schritt14

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosen-creme-brulee-mit-wuerzig-karamellisierten-aprikosen/>