

Schokoladen - Creme Brûlée mit Baileys-Whiskey



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Abendessen, Dessert, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6 à 150 g
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6 à 150 g', 'yield' : " });
```

Creme Brûlée, oder übersetzt aus dem Französischen “gebrannte Creme”, ist der **Dessertklassiker und Dauerbrenner** aus Frankreich. Die klassische Creme Brûlée wird aus Eigelb, Sahne, Milch und Zucker zubereitet. In der Regel verleihen Aromen wie Vanille, Ingwer, Zimt, Zitrusfrüchte oder Mandelaroma der Süßspeise den besonderen Pfiff. Wem die klassische Creme Brûlée langweilig geworden ist oder ein modern interpretiertes Rezept ausprobieren möchte, ist hier genau richtig!

Die **Creme Brûlée mit Baileys Original Irish Cream** ist definitiv eine köstlich-moderne Variante des Klassikers. Baileys gehört seit Jahren zu den gefragtesten, irischen Cremelikören und das nicht

ohne Grund: Die original Irish Creme überzeugt mit einer **himmlischen Kombination aus irischen Whiskey und Sahne**, verfeinert mit Karamell- und Vanillearomen und einem Hauch von Kakao. Das macht den Likör zu einer wunderbaren Komponente für eine geschmacksintensive, cremige Creme Brûlée. In Kombination mit Zartbitterschokolade wird die Creme zu einem wahren Gaumenschmaus! Hier findest du mehr Rezepte mit Baileys.

Zutaten

- 100 ml Baileys Sahnelikör
- 150 ml flüssige Sahne
- 250 ml Milch
- Mark 1 Schote Vanille
- Abrieb von 1 Orange
- 50 g brauner Zucker + 50 g zum gratinieren
- 100 g Zartbitter Couvertüre oder Schokolade, gehackt
- 4 ganze Eier
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 150 ° C Ober / Unterhitze ohne Umluft vorheizen, das tiefe Backblech 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen.

Schritt2

Die Sahne, Milch, Zucker, Vanilleschote und Mark, Orangenabrieb und das Salz aufkochen, die Schote wieder entfernen.

Schritt3

Die Schokolade zufügen, zerfallen - auflösen. Zu den aufgeschlagenen Eiern geben, verrühren und in die Creme Brûlée Förmchen füllen. Ca. 30 min. im heißen Wasserbad garen, fest werden lassen, abkühlen.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren „üppig“ mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Haushaltsbunsenbrenner karamellisieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, Partyrezepte, Sonstiges, Vegetarisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)367

- Fett (g)21,2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-baileys-creme-brulee/>