

## Tonkabohnen-Crème Brulée



- **Küche:** Arabisch, Französisch
- **Gang:** Abendessen, Dessert, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unser ausgefallenes Rezept für ein **Tonkabohnen-Crème Brulée** verleiht dem Klassiker der französischen Küche eine ganz besondere Note.

Wer dem altbewährten Inbegriff des französischen Desserts, der Crème Brulée, eine außergewöhnlich besondere Note verleihen möchte, ist hier genau richtig. Mit der Tonkabohne wird die Creme zu einem neuen Geschmackserlebnis, das überrascht und kulinarisch viel zu bieten hat. Bei der Tonkabohne handelt es sich um ein **Gewürz** mit unvergesslichem Aroma aus: **Vanille, Mandeln, Karamell und Marzipan**. Außerdem lässt sich eine Note **Süßholz** beim genauen Schmecken erkennen - einfach genial!

## Zutaten

- 1 Tonka Bohne, gerieben (eine ganze Bohne kann ev. etwas viel sein)
- 400 ml flüssige Sahne
- 150 ml Vollmilch
- 90 g Zucker
- 5 Eigelb
- Etwas Zitronenabrieb
- Etwas braunen Zucker zum Karamellisieren

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das tiefe Backblech etwa 3 cm hoch mit heißem Wasser füllen, den Backofen auf 150 ° C vorheizen.

### Schritt2

Die Eigelbe mit Milch und Sahne und dem Zucker und der fein geriebene Tonka Bohne verquirlen, den Zitronenabrieb hinein reiben.

### Schritt3

In die Crème Brulée Förmchen füllen und auf das Backblech setzen. Für 55 min. auf der mittleren Schiene backen und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Haushalts - Bunsenbrenner karamellisieren.

## Tonkabohnen-Crème Brulée: Tonkabohne als Gewürz

Das Tonkabohnen-Crème Brulée Rezept ist in seiner Aromenvielfalt und Intensität kaum zu übertreffen. Und das liegt schlicht und einfach in der kleinen, unscheinbaren Tonkabohne begründet. Viele wissen dabei gar nicht, wo das Wundergewürz herkommt.

Tonkabohnen stammen aus Südamerika. Dort wachsen sie als mandelförmige Samen am Tonka-Baum und der gehört zur Familie der Hülsenfrüchtler. Verwendung finden die Bohnen als Vanille-Ersatz beim Kochen und Backen. Hier ist das Gewürz sparsam zu verwenden, da das Aroma sehr intensiv ist. Sparsam dosiert überrascht die Tonkabohne dann mit ihren Aromen von Vanille, Mandel, Karamell und einem Hauch von Marzipan und Süßholz. Wenn das sich nicht mal vielversprechend anhört! Da die Tonkabohnen relativ hart sind, sind sie am besten mit einer Muskatreibe abzureiben. Unser Küchenmeister seit 1968, Fritz Grundmann empfiehlt:

Besonder gut harmoniert die Tonkabohne mit Desserts, beispielsweise auf der Basis von Kokos oder Mohn und in Kombination mit Milch oder Sahne

In diesem Sinne wünschen wir viel Spaß beim Kochen mit der aromatischen Tonkabohne!

**Rezeptart:** Cremes / Mousse, Desserts, Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Tags:** dessertklassiker,

herrlich französisch, köstlich, naturbelassen, neu überdacht, stimmig

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)470
- KH (g)27
- Fett (g)28
- Eiweiß (g)6,5
- Ballast (g)0

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