



[Drucken](#)

## Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren



Zutaten für 4 Personen

### Für die Creme:

- ½ Vanilleschote
- 300 ml bayer. Milch
- 200 ml bayer. Sahne
- 1 EL Espressokaffeebohnen
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker

### Für die Erdbeeren:

- 250 g Erdbeeren
- 1 EL Orangenlikör
- 1 EL Honig
- 1 Zitronenmelissenzweige

Außerdem:

4 flache Keramikförmchen

### Zubereitung:

1. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und mit Milch, Sahne und den Kaffeebohnen zum Kochen bringen. In einem zweiten Topf Eier, Eigelb und die Hälfte des Zuckers verquirlen, unter Rühren die Milch dazugießen; vorsichtig erhitzen, bis die Creme leicht bindet. Durch ein feines Sieb gießen und auf vier flache Keramikförmchen verteilen. Bei 100 °C Umluft im Ofen 20 Min. garen. Die Creme aus dem Ofen nehmen, mit Küchentrepp abdecken, abkühlen lassen.
2. Erdbeeren waschen und putzen. Ein Drittel der Beeren mit Orangenlikör und Honig pürieren, den Rest in Scheiben schneiden. Zitronenmelisse waschen, trockenschütteln und fein schneiden, mit Erdbeeren und Erdbeerpüree mischen, sehr kalt stellen.
3. Zum Servieren die Cremes mit etwas Zucker bestreuen und mit einem Brenner möglichst schnell karamellisieren.

Tipp: Das Verhältnis zwischen Sahne und Milch können Sie variieren – sogar nur mit Milch schmeckt die Creme sehr gut. Französische Köche ersetzen manchmal einen Teil der Sahne durch Crème fraîche, das gibt dem Rezept eine frische, leicht säuerliche Note.