



[Drucken](#)

## Ziegenkäse Crème brûlée mit Gewürz-Quitten



Zutaten für 4 Personen

- 1 kleine Biozitrone
- 160 g Zucker
- 6 g Meersalz
- 400 g Quitten
- 60 g bayer. Butter
- 160 ml Weißwein
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1½ EL bayer. Sahne
- 1 Eiweiß
- 20 g Mehl
- 1½ Bund Thymian
- 250 g bayer. Ziegenfrischkäse
- 80 g bayer. Frischkäse
- Salz, Pfeffer, Kardamom
- 20 g brauner Zucker

### Außerdem:

Backpapier, eine runde Plastikschablone mit 8 cm Ø, Gasbrenner

### Zubereitung:

1. Die Zitrone von vier Seiten 1,5 cm tief einschneiden. Zitrone mit 40 g Zucker, 6 g Salz und 200 ml Wasser bei schwächster Hitze 3 Stunden kochen, im Sirup abkühlen. Quitten waschen vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln. 40 g Butter in einem Topf erhitzen, mit 80 g Zucker karamellisieren. Die Quittenwürfel 5 Min. im Butterkaramell dünsten, mit Weißwein ablöschen. Lebkuchengewürz zufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. dünsten.
2. Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Für einen Hippen Teig die restliche Butter schaumig schlagen. 40 g Zucker mit Mandeln, Sahne, Eiweiß und der Butter verrühren. Das Mehl darüber sieben und untermischen. Mit der Schablone und einer Winkelpalette dünne Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Die Hippen 4-5 Min. hellbraun backen, mit einer Palette vom Blech nehmen und in einer Tasse zügig zu einem Körbchen biegen.
3. Die Hälfte der Zitrone entkernen und in kleine Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Frischkäse, Zitrone und Thymianblättchen verrühren. Die Käsemasse mit Salz, Pfeffer und Kardamom würzen und in kleine Förmchen füllen. Mit einer Palette glatt streichen, kühl stellen.
4. Braunen Zucker über den Ziegenkäse streuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren. Die Quitten in das Hippenkörbchen füllen und zur Ziegenkäse Crème brûlée servieren.