Rezept für 8 Personen

Tannenhonig Crème brûlée & Waldbeeren

600 ml Sahne	Sahne in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und zur Sahne geben.
6 Eigelb	
80 g Tannenhonig	Rosmarinzweig hinzufügen, Langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen.
1 Vanilleschote	Etwa 10 Minuten ziehen lassen, Rosmarin und Vanilleschote entfernen.
1 kleiner Zweig Rosmarin	Eier verrühren und mit dem Tannenhonig und einer Prise Salz verrühren.
1 Prise Salz	Nicht schaumig schlagen. Die warme Sahne langsam unter ständigem
8 TL brauner Zucker	Rühren zur Eigelbmasse geben. Durch ein feines Sieb passieren.
	In acht feuerfeste flache Förmchen füllen und in eine tiefe Auflaufform stellen.
Waldbeeren	Heißes Wasser angießen, bis die Förmchen etwa zur Hälfte im Wasser stehen.
	Bei 120 °C Ober-/Unterhitze etwa 40–50 Minuten stocken lassen.
	Die Creme soll am Rand fest sein und in der Mitte noch leicht wackeln.
	Abkühlen lassen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.
	Je einen Teelöffel Zucker dünn auf der Creme verteilen und mit einem Flambierbrenner goldbraun karamellisiere
	Mit Waldbeeren servieren.

Reeperbahn 60 • 21481 Lauenburg/Elbe
festnetz 04153. 599 73 73 • mobil 0160. 45 00 230
corinna.graf@kochgraefin.de • www.kochgräfin.de
USt-ID DE237378475
Volkswagen Bank direct
IBAN DE05 2702 0000 1511 0378 12