

+ **+** Apfel-Crème-brûlée

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Garen im Ofen: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 12 Std.
Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 2 dl, gefettet

1,8 dl **Doppelrahm**

1 dl **Vollrahm**

1 dl **Apfelsaft ohne Kohlensäure**

unter gelegentlichem Rühren in einer Pfanne aufkochen, von der Platte nehmen

3 **frische Eigelbe**

40 g **Zucker**

in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren, bis die Masse heller ist. Apfelsaft-Rahm unter Rühren dazugießen

1 kleiner **Apfel**, in Würfeli

in die vorbereiteten Förmchen verteilen, Masse darübergießen

2 Esslöffel **Zucker**

zum Caramelisieren

Garen: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens. Förmchen herausnehmen, auskühlen, zugedeckt ca. 12 Std. kühl stellen.

Caramelisieren: Zucker auf der Creme verteilen, mit dem Bunsenbrenner für die Küche vorsichtig caramelisieren.

Pro Person: 34 g Fett, 4 g Eiweiss, 18 g Kohlenhydrate, 1636 kJ (391 kcal)

Neue Interpretation des Klassikers «Süssmost-Creme»

