

Schokoladige Lebkuchen-Crème-brûlée mit Glühweinkirschen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

4,5
Std.

NIVEAU



Das Beste am Weihnachtsmenü? Genau, das Dessert natürlich. Die einen mögens fruchtig, die anderen lieber schokoladig. Nur weihnachtlich muss es sein, da sind sich alle einig. Also wirf doch einfach alle süßen Wünsche in einen Topf, rühre kräftig um und heraus kommt ein auf Advent getrimmter Dessert-Klassiker mit Weihnachtsmarkt-Feeling.

Grundrezept

- 1 -

Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Für die Crème brûlée Schokolade schmelzen und leicht abkühlen lassen. Sahne, Milch und Eigelbe verquirlen. Zucker und Lebkuchengewürz unterrühren. Geschmolzene Schokolade unterziehen.

- 3 -

Masse in flache Förmchen gießen. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen. Soviel heißes Wasser in das Backblech gießen, bis die Förmchen zur Hälfte im Wasserbad stehen. Im heißen Ofen 50 Minuten stocken lassen. Etwas abkühlen lassen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

- 4 -

Für die Glühweinkirschen Rotwein mit Zitronensaft, Orangensaft, Zimtstange, Sternanis, Nelken und Rum aufkochen. Nelken, Zimtstange und Sternanis entfernen.

- 5 -

Kirschen abgießen und 5 Esslöffel des Saftes auffangen. Saft mit Speisestärke glattrühren und zügig in den kochenden Rotwein rühren, bis dieser andickt. Vom Herd

Zutaten für 4 Portionen

Für die Crème brûlée

70 g Schokolade
400 ml Sahne (Zimmertemperatur)
140 ml Milch
6 Eigelb
70 g Zucker
1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz
4 Esslöffel Zucker

Für die Glühweinkirschen

200 ml Rotwein
2 Esslöffel Zitronensaft
5 Esslöffel Orangensaft
1 Zimtstange
1 Sternanis
2 Nelken
1 Esslöffel Rum
350 g Sauerkirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht)
2 Teelöffel Zucker
30 g Speisestärke

Besonderes Zubehör

4 Crème brûlée Schalen
Flambierbrenner

Schokoladige Lebkuchen-Crème-brûlée mit Glühweinkirschen

nehmen. Kirschen unterheben.

- 6 -

Vor dem Servieren Crème brûlée mit jeweils 1 Esslöffel Zucker bestreuen. Mit einem Flambierbrenner langsam und gleichmäßig den Zucker überflammen, bis dieser goldbraun karamellisiert. Crème brûlée Mit den Glühweinkirschen servieren.

Sous Vide Version

Durch das Sous-vide-Garverfahren wird dir die Crème garantiert gelingen. Gib dazu die Zutaten für die Creme in einen Sous-vide-fähigen Beutel oder in fest verschließbare Gläschen. Bei 83 °C wird die Creme in 60 Minuten perfekt gegart. Gib die Crème anschließend aus dem Beutel in Förmchen und stell sie kalt, bis sie fest ist. Anschließend wie gewohnt karamellisieren.