Süßspeisen

Kürbiskernöl-Crème Brûlée

Nachspeise
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

8 Stunden Kühlzeit, 50 Minuten Backzeit

Zutaten für 4 Portionen

125 ml Milch
325 ml Obers
60 g Zucker
1 Vanilleschote
5 Eigelb
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
4 EL brauner Rohrzucker
Beeren der Saison
(Bunsenbrenner)

Zubereitung

Milch, Obers, Zucker und Mark der ausgekratzten Vanilleschote einmal aufkochen lassen. Danach die Eigelb und das Kernöl zugeben, alles mit einem Stabmixer kurz durchmixen und die Mischung über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.
Am nächsten Tag die Masse nochmals gut durchmischen, damit sich die Vanille verteilt, dabei darf die Flüssigkeit jedoch nicht schäumen. Masse in die gewünschten Formen gießen (z.B. Suppenteller) und für ca. 50 Minuten ins Backrohr bei 100 °C Umluft schieben (Creme sollte dick/stichfest werden).
Die Creme kalt stellen und kurz vor dem Servieren dünn mit braunem Rohrzucker bestreuen. Gezuckerte Oberfläche mit einem Bunsenbrenner karamellisieren und mit Beeren der Saison ausgarnieren.

Rezept von Jürgen Kleinhappl / Foto: Stefan Kristoferitsch