

Crème brûlée



Für die Crème brûlée:

1/4 l Milch, 250 g Sahne, 1 TL getrocknete Lavendelblüten
80 g Zucker, 6 Eigelbe

Für die Honig-Mandel-Hippen:

125 g Zucker, 75 g Butter, 50 g Lavendelhonig
25 g Mehl, 80 g geschälte Mandeln, gemahlen

Für den Pfirsichsalat:

50 ml Pfirsichsaft, 1 EL Lavendelhonig
50 ml Sekt oder Champagner
1 Msp. Vanillemark, 2 cl Pfirsichlikör
250 g Pfirsichwürfel

Außerdem:

4 ofenfeste Gläser, mit je 250 ml Inhalt
Dauerbackfolie für das Blech
brauner Zucker zum Bestreuen



(1) Für die Crème brûlée die Milch mit der Sahne und den Lavendelblüten aufkochen. Vom Herd nehmen und alles 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Inzwischen den Zucker und die Eigelbe verrühren, aber nicht schaumig schlagen. Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Die Lavendelmilch passieren, dann nach und nach unter die Eigelbmischung rühren und die Creme durch ein feines Sieb in ofenfeste Gläser passieren.

(2) Die Gläser in ein 80 °C heißes Wasserbad stellen – das Wasser sollte bis etwa 2 cm unter den Rand reichen – und die Creme im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde stocken lassen. Herausnehmen, die Creme etwas abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

(3) Für die Hippen in einer Kasserolle Zucker, Butter und Honig aufkochen, etwas abkühlen lassen, dann das Mehl und die Mandeln unterrühren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Blech mit Dauerbackfolie belegen. Aus dem Teig etwa haselnussgroße Kugeln formen, diese mit großem Abstand auf das Blech setzen und im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und die Hippen wie Zigarren aufrollen.

(4) Für den Salat den Pfirsichsaft mit dem Honig, Sekt, Vanillemark und Pfirsichlikör verrühren, dann die Pfirsichwürfel untermischen und alles etwa 1 Stunde ziehen lassen.

(5) Kurz vor dem Servieren den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Die Oberfläche der Creme mit braunem Zucker bestreuen und diesen im vorgeheizten Ofen kurz karamellisieren, die Creme darf dabei nicht warm werden. Jeweils etwas Pfirsichsalat auf der Crème brûlée verteilen, das Dessert mit Lavendelblüten und Minze garnieren und servieren. Die Honig-Mandel-Hippen separat dazu reichen.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**