



Zitronengras-Crème-Brûlée

Zutaten

- 4 Kaffir-Limettenblatt
- 4 Stängel Zitronengras
- 15 g Speisestärke
- 500 ml Milch, 1,5% Fett
- 4 Eigelb
- 125 g Zucker
- 4 EL brauner Zucker

Zubereitung

1. Kaffir-Limettenblätter auftauen, waschen, trocken tupfen, längs halbieren und in sehr kleine Streifen schneiden. Zitronengras putzen, waschen, trocken tupfen, mit der breiten Seite eines Messers anquetschen und in kleine Stücke schneiden.
2. In einer Schüssel Speisestärke mit einem Schneebesen in Milch einrühren.
3. In einem Kochtopf Eigelb mit Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Milch, Zitronengras und Kaffir-Limettenblätter zugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen, die Creme durch ein Sieb streichen und mit dem Handrührgerät nochmals durchrühren. Die Masse in 4 Schälchen füllen und abkühlen lassen.
4. Mit Zucker bestreuen und mit dem Crème-Brûlée-Brenner karamellisieren bis der Zucker eine goldbraune Kruste gebildet hat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	58 g
Energie	342 kcal
Fett	8 g
Protein	8 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen