



Feurige Schokoladen- Crème-Brûlée

Zutaten

- 1,5 EL Speisestärke
- 500 ml Milch, 1,5% Fett
- 4 Eigelb
- 200 g Zucker
- 1 TL Kakaopulver
- 4,5 TL Maggi Würze Hot (120 g Flasche)
- 1 Zimtstange(n)
- 50 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

1. Speisestärke mit einem Schneebesen in Milch einrühren.
2. In einem Topf Eigelb mit 130 g Zucker, Kakaopulver und MAGGI Würze Hot schaumig rühren und die Milch einrühren. Zimt zugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Kuvertüre klein hacken, zugeben und schmelzen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen und die Zimtstange entfernen. Mit dem Handrührgerät nochmals durchrühren. Die Masse in 4 feuerfeste Schälchen füllen und abkühlen lassen.
3. Mit dem restlichen Zucker bestreuen und mit dem Crème-brûlée-Brenner goldbraun karamellisieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	66 g
Energie	415 kcal
Fett	12 g
Protein	9 g

🕒 18 Minuten

⊕ 4 Portionen