

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Crème-brûlée mit Ingwer Rohrzucker

Zutaten für 6 Personen:	
1 Vanilleschote	Fingerbreites Stück frischen Ingwer
300 g Schlagsahne	Zum Verzieren:
300 ml Milch	1 Karambole (Sternfrucht)
4 Eigelb + 2 Eier	6 Physalis
100 g Rohrzucker	

Zubereitung:

Vermischen sie 100 g Rohrzucker mit einigen Scheiben geschältem Ingwer und lassen den Ingwer-Rohrzucker in einem verschlossenen Behälter 2 Tage ziehen. Dann entfernen Sie die Ingwerscheiben.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, 2/3 vom Ingwer-Rohrzucker, Vanillemark und –schote aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Sahnemilch durch ein Sieb gießen.

Eigelb und Eier verquirlen.

Warme Sahnemilch unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen.

Ofen vorheizen bei 100° .

Sechs ofenfeste Förmchen auf das backofenblech stellen und die Eiermilch auf die Förmchen verteilen. In den Ofen schieben. So viel Wasser in das Ofenblech gießen, das die Förmchen 2/3 im Wasser stehen. Creme 50 Minuten stocken lassen. Die Creme etwas abkühlen lassen und dann über Nacht kalt stellen.

Karambole waschen und in Scheiben schneiden. Die Hüllen der Physalis öffnen und nach hinten biegen. Jede Creme mit Ingwer-Rohrzucker bestreuen und unter dem Grill im Backofen kurz karamellisieren lassen.

Mit Karambole und je 1 Physalis verzieren. Sofort servieren.