



Zutaten:

Für die Creme Brûlée:

- 200ml Milch
- 300ml Sahne
- 7 Eigelb (L)
- 150g Nutfields Pistaziencreme

Für die Streusel:

- 50g Butter
- 100g Magermilchpulver
- 2 Tl. Zucker
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- 4 El. Zucker
- 100g Brombeeren
- 50g ecoterra Pistazien natur ohne Schale

REZEPT NR. 4

Pistazien- Creme Brûlée mit Knusperstreusel und Brombeeren

Glutenfrei

4 Personen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Kühlzeit: 2-3 Std.



Pistazien-Creme Brûlée

mit Knusperstreusel und Brombeeren

Zubereitung:

SCHRITT 1:

Für die Streusel den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen und vom Herd nehmen und die restliche Zutaten dazugeben und zu feinen Streuseln verrühren. Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und auf der untersten Schiene im Ofen 10-12 Min. backen. Dabei 1-2 mal die Streusel wenden und dann abkühlen lassen.

SCHRITT 2:

Den Backofen auf 120°C Ober- und Unterhitze herunterkühlen lassen. Milch und Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Eigelb und Pistaziencreme untermischen und durch ein Sieb gießen.

SCHRITT 3:

4 ofenfeste Förmchen à 200ml in ein, mit etwas Küchenpapier ausgelegtes, tiefes Backblech stellen. Die Creme darin verteilen und so viel heißes Wasser in das Blech gießen das die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen. Auf der untersten Schiene 1 Stunde stocken lassen und dann 2-3 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

SCHRITT 4:

Die Crème Brûlées mit etwas Zucker bestreuen und mit einem Crème Brûlée Brenner goldbraun karamellisieren und mit den Streuseln, Brombeeren und ein paar Pistazien servieren.

TIPP:

Nach Belieben z.B. noch eine Kugel Himbeer- oder Mango-sorbet dazu servieren.

Guten Appetit!

