



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld Crème brûlée von Lavendel und Honig

ZUTATEN

400 ml Sahne
1 Vanilleschote
80 g Honig
5 Eigelb
5 g Lavendelblüten
brauner Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Die Sahne mit der Vanilleschote, de Lavendelblüten und dem Honig aufkochen und über die Eigelb schütten. **Vorsicht:** Die Sahne nach und nach drüber schütten und gleichzeitig rühren (nicht schlagen).

Dann alles durchsieben und in Teller oder Schüsseln abfüllen und bei 85°C in den Ofen schieben. Die Crème brûlée braucht zwischen 40 und 60 Minuten, je nach Größe und Menge. Die fertig pochierte Crème brûlée auskühlen lassen und dann mit braunem Rohrzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.

Tipp: Statt der Sahne kann man auch Ziegenmilch, Fruchtpürrée, Buttermilch usw. verwenden. Als Beilage empfehle ich eine Kugel Eis oder ein Fruchtragout.