

## Crème Brûlée mit Zimtapfel



### Zutaten für die Crème Brûlée:

350 ml Sahne  
150 ml Milch  
5 Eigelb  
75 g Zucker  
1 Vanilleschote oder Vanillearoma  
brauner Zucker

### Für den Zimtapfel:

2 Äpfel  
200 ml Apfelsaft  
1 Sternanis  
2 Zimtstangen oder alternativ Zimtpulver  
100 g Zucker  
Speisestärke

### Zubereitung:

#### Crème Brûlée:

Sahne und Milch zusammen mit Zucker, Eigelb und der Vanille in einem Messbecher aufmixen. Danach durch ein Sieb gießen. 4 ofenfeste Förmchen auf ein Backblech stellen und die Masse einfüllen. Ein weiteres Förmchen mit kochendem Wasser füllen und unter das Blech in den Ofen stellen. Die Crème bei 100 Grad gut 60 Minuten pochieren. Die Crème ist gar, wenn sie eine Konsistenz wie Götterspeise hat. Aus dem Ofen kommt sie für gut 2 Stunden in den Kühlschrank. Vor dem Servieren die Oberfläche mit braunem Zucker bestreuen und mit einer Lötlampe karamellisieren.

#### Zimtapfel:

Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Dann die Gewürze hinzugeben und das Ganze 10 Minuten köcheln lassen. Nun etwas Speisestärke mit Apfelsaft anrühren und den Fond damit bis zur gewünschten Konsistenz binden. Die Äpfel entkernen und jeweils in 12 Spalten schneiden. Die Spalten im Fond so garen, dass sie noch einen leichten Biss haben. Danach aus dem Sud nehmen und in den Kühlschrank stellen.

Die Soße nach Bedarf mit etwas Puderzucker nachsüßen und ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Sind beide Komponenten erkaltet, zusammen anrichten.

Rezept: Giovanni Di Maria, Kochwerk Verl