

Weihnachten Rezepte

Crème brûlée mit Pflaumen Wantans und Limes

Anzahl: 6 Portionen - Gattung: Crème, Feste, Nachtsch, Weihnachten

10	Eigelb	200 g	Zucker
800 ml	Sahne	1	Vanille-Schote
200 ml	Milch		
weihnachtlicher Duft:			
30 g	Lebkuchengewürz		
Wantans:			
12	Wantan-Blätter aus dem - Asia-Laden	1	Eiweiss, verquirlt
Füllung:			
250 g	rote Pflaumen		- Mandeln, Pinienkernen
200 g	Marzipan-Rohmasse	1	kleine Gläschen Pflaumenschnaps
100 g	Mischung von Pistazien,		
Limes (Getränk):			
250 g	rote Pflaumen	1 Glas	Pflaumenschnaps,
200 ml	Läuterzucker (*)		- mindestens
Dekoration:			
	Puderzucker		Minzeblättchen

(*) 120 ml Wasser mit 80 g Zucker aufkochen Für die Creme geben Sie die Eigelbe mit der Sahne, Milch, Zucker, dem Mark der Vanilleschote in eine Schüssel und verrühren alles sorgfältig mit dem Schneebesen. Das alles geben Sie in 6 kleine feuerfeste Förmchen. Nun begiessen Sie ein tiefes Backblech mit heissem Wasser und stellen die Förmchen hinein. Bei 120 Grad 40 Minuten im Ofen stocken lassen. Danach aus dem Ofen nehmen, die Förmchen leicht auskühlen lassen und dann die Creme mit etwas Zucker bestreuen. Kurz vor dem Anrichten die Förmchen so lange unter den Backofengrill stellen, bis der Zucker karamellisiert ist. Die Pflaumen entkernen und in erbsengrosse Würfel schneiden. Die Hälfte des Fruchtfleischs beiseite stellen. Die andere Hälfte mit etwas Pflaumenschnaps und dem Läuterzucker vermischen. Alles mit dem Handmixer fein pürieren. Einen Teil der Masse in eine Eismwürfelform giessen, so dass später 6 kleine Eis-Portionen entstehen. Für mindestens zwei Stunden ins Eisfach geben. Den Rest dieser Flüssigkeit passieren Sie durch ein Sieb. Das ist das Getränk zum Dessert: der Limes (sprich: Leimes). Kühl stellen. Für die Wantan-Füllung rösten Sie die Nussmischung kurz in einer trockenen heissen Pfanne an. Die Marzipan-Rohmasse würfeln Sie sehr fein. Die gerösteten Nüsse, die restlichen Pflaumen, die