

Crème-Brûlée mit Eierlikör, Baiser und Schokoküchlein

Zutaten für die Crème-Brûlée mit Eierlikör (für 4 Personen):

- 1 Schote Vanille
- 400 ml Sahne
- 250 ml Orangen-Eierlikör
- 4 Eigelb
- brauner Zucker

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne, Eierlikör, Eigelb, Vanilleschote und -mark in einen Topf geben, verrühren und erhitzen, aber nicht kochen lassen (maximal 70 Grad). Die Vanilleschote entfernen und die Mischung in hitzebeständige Dessertschälchen füllen. Diese in eine große Auflaufform setzen. Die Auflaufform mit kochend heißem Wasser füllen, sodass die Schälchen bis zur Hälfte im Wasserbad stehen. Mit Alufolie abdecken und die Crème im Ofen bei 150 Grad Umluft 40-45 Minuten stocken lassen. Anschließend im Kühlschrank komplett abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Crème mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren. Alternativ kurz unter den Grill des Backofens stellen.

Zutaten für die Baisers:

- 4 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz

Eiweiß mit Salz und Zucker zu festem Eischnee aufschlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und kleine Baisers auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Anschließend im leicht geöffneten Backofen bei 100 Grad mehrere Stunden trocknen lassen. Die Baisers sind fertig, wenn sie sich mühelos vom Backpapier lösen. Bis zum Genuss luftdicht verschlossen aufbewahren.

Zutaten für die Schokoküchlein:

- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 90 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 50 g Mehl
- 3 Eier

Backofen auf 230 Grad vorheizen. Schokolade in grobe Stücke hacken und in eine Schale aus Metall oder in einen Topf geben. Butter dazugeben und alles in einem Wasserbad schmelzen. Mehl, Puderzucker und Eier hinzufügen und verrühren. In gefettete Soufflé- oder Muffin-Förmchen geben und 13 Minuten backen. Sofort servieren, damit der Kern noch flüssig ist.

Sendetermin: 25.11.2024

Koch/Köchin: Dörte Wolfgramm-Stühmeyer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen