



Kochen

Schokoladen-Crème-brûlée mit Erdbeeren

Mit den Resten von Schoggi-Osterhasen kann man noch vieles anstellen – etwa diese herrliche Crème-brûlée verfeinern!

EIGENSCHAFTEN	
 GLUTENFREI	
 VEGETARISCH	
ZEITAUFWAND	
KOCH-/BACKZEIT	45 MIN
VORBEREITUNGSZEIT	25 MIN



ZUTATEN

 ERGIBT 6 Portionen

100 g Osterhasen-Schokolade (Milch - schokolade)

2 dl Milch

2 dl Rahm

1 Teelöffel Vanillepulver

4 Eigelbe

30 g Zucker (1)

8 Erdbeeren

2 Teelöffel Puderzucker

1 Teelöffel Zitronensaft

2 Esslöffel Zucker (2)

NÄHRWERT

Pro Portion

248 g kKalorien

16 g Kohlenhydrate

18 g Fett

5 g Eiweiss

ZUBEREITUNG

- 1** Den Backofen auf 150 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). In einer Pfanne etwa 1 Liter Wasser aufkochen und vor dem Kochen halten. 6 feuerfeste Förmchen von je gut 1 dl Inhalt in eine feuerfeste Form stellen.
- 2** Die Osterhasen-Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. In einer Pfanne die Milch, den Rahm und die Vanille erhitzen und über die Schokolade giessen. Die Schokolade unter Rühren in der heissen Milchmischung schmelzen lassen.
- 3** Die Eigelbe mit der ersten Portion Zucker gründlich verrühren, aber nicht schlagen; es soll kein Schaum entstehen. Dann langsam die warme Schokoladen - milch unterrühren. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen. So viel kochend heisses Wasser in die Form giessen, dass die Flans etwa zur Hälfte ihrer Höhe im Wasserbad stehen.
- 4** Die Crème brûlée sofort im 150 Grad heissen Backofen auf der untersten Rille etwa 40 Minuten garen, bis die Masse gestockt ist. Die Förmchen aus dem Wasser heben und abkühlen lassen. Anschließend mit Klarsichtfolie abgedeckt bis zum Servieren kühl stellen.
- 5** Die Erdbeeren rüsten und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel die erste Portion Puderzucker (1) mit dem Zitronensaft verrühren und die Erdbeeren untermischen.
- 6** Unmittelbar vor dem Servieren die Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen und die Oberfläche mit dem Zucker bestreuen. Sofort mit dem Haushaltsbrenner (siehe Tipp) abflämmen, bis der Zucker geschmolzen und carameliert ist. Die Crème brûlée mit den Erdbeeren garnieren und servieren.