



## Kochrezept

### Rezept für Aprikosen-Crème-brûlée



## **Dessert**

### **Ohne Alkohol**

#### Zutaten

1 Dose Aprikosen in Aprikosenmark (420 g; Abtropfgewicht 240 g)  
Fett für die Förmchen  
3 Eigelbe  
200 g Sahne  
Zitronensaft  
150 ml Milch  
100 g feinsten Zucker  
Mark von 1/2 Vanilleschote  
6 ofenfeste Förmchen (à 200 ml)

#### **Für 6 Personen**

Dauer: 50 Min. Garen / mind. 2 ½ Std. Kühlen, Zubereitungszeit: 15 min  
Pro Portion ca. 255 kcal, 3 g EW, 16 g F, 26 g KH

#### Zubereitung

Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Aprikosen abtropfen lassen und 50 ml Mark abmessen. Die Förmchen einfetten (Bei Verwendung der STONELINE® Mini-Pfännchen kann auf den Einsatz von Fett verzichtet werden). Die abgetropften Aprikosenhälften trocken tupfen und damit den Boden der Förmchen auslegen.

Eigelbe verquirlen, mit Aprikosenmark, Sahne und ein paar Spritzern Zitronensaft verrühren. Milch, 40 g Zucker und Vanillemark aufkochen und vom Herd ziehen. Die Ei-Sahne-Mischung unterrühren und alles auf die Förmchen verteilen.

In die Fettpfanne des Ofens 2 cm hoch heißes Wasser gießen und die Förmchen hineinstellen. Die Sahnemischung im heißen Backofen (Mitte, Umluft 120 °C) 50 Minuten stocken lassen. Dann bei geöffneter Tür im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen. Anschließend mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Die Vanillecrèmes mit dem restlichen Zucker bestreuen. Den Zucker mit dem Gasbrenner oder unter dem heißen Backofengrill 3 - 5 Minuten karamellisieren. Crèmes brûlées sofort servieren.