



STÄDTER®

## Weihnachtliche Crème Brûlée

FÜR 10 STÜCK | ARBEITSZEIT: 60 MINUTEN | BACKZEIT: 45-50 MINUTEN

**Zutaten für die Gewürzkirschen:** 1 Glas Sauerkirschen, 3 EL Zucker, etwas Sternanis, 1 Prise Zimt, 1 EL rosa Pfeffer, 2 EL Speisestärke | **Zutaten für die Crème Brûlée:** 60 g Zucker, 500 ml Sahne, 200 ml Milch, 8 Eigelb, 1 Prise Salz, Mark einer Vanilleschote, 1 TL Stollengewürz, etwas Zimtzucker zum Karamellisieren

**Außerdem:** Abflamngerät – zum Beispiel STÄDTER Caramello

### Zubereitung der Gewürzkirschen:

Das Glas Kirschen durch ein Sieb abschütten und den Saft auffangen. Den Saft mit Zucker und Gewürzen aufkochen und mit Speisestärke abbinden. Die Kirschen dazugeben und erneut aufkochen lassen. Anschließend auf Glasschälchen verteilen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

### Zubereitung der Crème Brûlée:

Zucker, Sahne, Milch, Salz und Vanillemark mit Stollengewürz für ca. 3 Minuten aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Die Crème vorsichtig auf die vorbereiteten Kirschen in die Glasschälchen gießen. Die Schälchen in einem Wasserbad im Backofen bei 150 °C Umluft ca. 45-50 Minuten garen. Anschließend die Crème Brûlée im Kühlschrank für mind. 5 Stunden durchkühlen lassen. Den Zimtzucker mit Hilfe eines Sternausstechers auf der Crème verteilen, mit dem STÄDTER Caramello karamellisieren und sofort servieren.

