

# Crème brûlée mit beschwipsten Pflaumen

Mengen:      Zutaten:

370 ml      Sahne  
 120 ml      Milch  
 70 g        Rohrzucker  
 1/2         Vanilleschote  
 7 - 8        Eigelb  
             brauner Zucker zum Bestreuen  
 8             kandierte Zitronenschalen

Zubereitung:

## Crème brûlée

1. Sahne, Milch, die Hälfte des Rohrzuckers und Mark einer halben Vanilleschote aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Eigelb und andere Hälfte des Zuckers vermischen, die Sahne-Milchmischung dazugeben und abkühlen lassen.
3. Masse in Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen bei 100° C ca. 50 Minuten pochieren. Die Crème muss vollkommen gestockt sein, notfalls noch 5 Minuten länger im Ofen lassen. Wenn sich die Crème im Glas nicht mehr bewegt, ist die Konsistenz perfekt.
4. Kalt stellen und mindestens 12 Stunden durchkühlen lassen.
5. Mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Kandierte Zitronenschalen oben daraufsetzen und mit den beschwipsten Pflaumen servieren.

**Dessert**

Tipp für einen zusätzlichen Geschmack:

Abrieb einer halben Zitronenschale und Abrieb einer halben Orangenschale zur Sahne-Milchmischung geben und mit Rohrzucker, Vanillemark und einer Msp. geriebenem Ingwer aufkochen. Ziehen lassen und dann durch ein Sieb zur Eigelb-Zuckermasse geben.

100 ml      sehr guter Rotwein  
 200 ml      roter Traubensaft  
 100 ml      Portwein  
 1             Zimtstange  
 1             Nelke  
 1             Sternanis  
 1 Scheibe   Ingwer  
             Meersalz  
 1             Zitrone  
 1/2 TL      Speisestärke  
 2 EL        brauner Rum (38%)  
 400 g       Dörripflaumen

## Beschwipste Pflaumen

1. Rotwein, Traubensaft, Portwein mit Gewürzen und etwas Zitronensaft aufkochen und um ein Drittel einreduzieren lassen.
2. Speisestärke mit Rum verrühren, in die kochende Sauce einrühren und Sauce damit binden. Durch ein Sieb passieren und über die Dörripflaumen gießen. In Einweggläsern mindestens 24 Stunden marinieren.
3. Heiß abgefüllt und gut verschlossen können die Dörripflaumen an einem dunklen, kühlen Ort, einige Zeit aufbewahrt werden.

Das ist ein echter Einheber. Die Pflaumen kommen gleich nach Glühwein. Vorsicht: nicht ganz jugendfrei durch Restalkohol! Mit süßem und saurem Geschmack wirkt sie - trotz warmem Temperaturverhalten - kühlend, bringt Körpersäfte hervor und sorgt für harmonischen Fluss des Qi. So schmeckt Crème brûlée nicht nur sehr gut, sondern ist auch bekömmlich.

