

# Lebkuchen-Crème-Brûlée

(5-6 Portionen)



## Zutaten:

- 2 Vanilleschoten
- 250ml Milch
- 400g Schlagsahne
- 8 Eigelb
- 140g Zucker
- 2 Msp. Lebkuchengewürz
- 1 Orange (Bio)
- 300g TK-Brombeeren

## Zubereitung:

Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark heraus schaben. Vanilleschoten und -mark mit Milch und Sahne 10 Minuten köcheln lassen. Schoten herausnehmen. Die Eigelbe und 70g Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Lebkuchengewürz unterrühren. Die heiße Milchlösung unter den Eigelb-Mix rühren, bis alles gut vermischt ist. Unter Rühren erhitzen (aber nicht kochen lassen), bis die Masse dicklich wird. Die Crème-Masse durch ein Sieb in 6 ofenfeste Förmchen füllen.

Den Backofen auf 120°C vorheizen. Die Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen, dann auf das Blech 2 Finger hoch Wasser gießen. Blech in den Ofen schieben und die Crème 30-40 min darin backen. Herausheben, Dessert zugedeckt kalt stellen.

Für das Kompott Orange heiß abwasche, trocken reiben, etwas Schale fein abreiben, Saft auspressen, mit Schale und 2EL Zucker aufkochen. Beeren einrühren, vom Herd nehmen. Kompott zugedeckt kalt stellen.

Den restlichen Zucker (ca. 50g) dünn auf die Crème-Brûlées streuen und mit Flambiergerät karamellisieren. Dessert etwas abkühlen lassen und mit Beerenkompott servieren.