



## Rezept Maronen Crème brûlée

### Zutaten für 4 Personen/ 4 Portionen:

- 250 ml Kokosmilch (geht auch mit Sahne)
- 50 ml Apfelsaft oder Weißwein
- 2 EL Honig oder Kokosblütensirup
- ½ Vanilleschote oder ½ TL Vanillepulver
- 100 g frische Maronen püriert (geht auch Vakuum Maronen)
- 2 Eigelb
- Prise Salz
- Prise Chili nach Belieben
- ca. 50 -60 g Rohrzucker oder Kokosblütenpulver für die Crème-brûlée-Kruste kurz vor dem Servieren

### Zubereitung

1. Maronen im Ofen backen oder in der Pfanne weich kochen, schälen, abkühlen lassen und pürieren (alternativ: Fertiges Maronenpüree, frisch ist leckerer!)
2. Kokosmilch, Saft oder Wein mit Honig, Vanilleschote/Pulver aufkochen lassen, (wenn es zu dickflüssig/zäh ist kann es mit 2-3 EL Wasser gesteckt werden!)
3. Eigelb mit dem Rührgerät schaumig schlagen, Maronenpüree unter Rühren, Kokosmilch Mischung dazu geben und vorsichtig verrühren.
4. 4 ofenfeste Schälchen kalt ausspülen und auf ein hohes Backblech mit heißem Wasser stellen, Schälchen sollen 2/3 mit Wasser bedeckt sein.
5. Ofen vorheizen und ca. 30 Min. bei 150 Grad Umluft garen. Aus dem Ofen heraus nehmen und für ca. 4 Stunden abkühlen lassen und mit Frischhaltefolie bedeckt kalt stellen.
6. Maronen Crème mit Rohrzucker oder Kokosblütenpulver bestreuen und mit dem Brenner goldbraun karamellisieren. Anschließend sofort servieren.

Fertig.

Arbeitszeit: ca.15 Min. Backzeit, ca. 30 Min. bei Umluft 150 Grad garen, Schwierigkeit normal

Tipp: Dazu passt hervorragend eine Kugel Vanille Eis, Bratapfel, warmes Apfelkompott, karamellisierte Orangefilets oder eine andere fruchtige Beilage.

Guten Appetit!