

Wieslhofs Adventskalender 20. Dezember 2018

Unser Weihnachtsmenü:

Heute das Dessert: Weihnachtliche Creme brûlée

250 ml	Sahne
250 ml	Milch
120 g	Zucker
1	Vanilleschote(n)
2	Ei(er)
3	Eigelb
1	Zucker, zum Karamellisieren
1	Orange 1 Stange Zimt, 2 Sternanis, 3 Kardamomkapseln, 1 Nelke

Sahne, Milch, Zucker und Mark und Schote von der Vanillestange aufkochen. Eier in einer Schüssel cremig aufschlagen und das heiße Sahne/Milch-Gemisch langsam unter ständigem Rühren zufügen. In Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen bei 130 – 150 °C ca. 40 Minuten stocken lassen. Anschließend mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Hauchdünne Streifen aus der Schale einer Orange schneiden. Diese mit Grenadine ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Alle drei Orangen mit einem Messer sorgfältig schälen und filetieren. 50 g Zucker hellbraun karamellisieren (Achtung: heiß!) und mit Orangensaft auffüllen. Zimt, Sternanis, Kardamom und Vanillemark zufügen und um die Hälfte einkochen. Stärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und den Orangen-Gewürz-Sud damit binden. Topf zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Anschließend Orangenfilets und -zesten zufügen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren