

# Crème brûlée aus Edelbitterschokolade

## Zutaten (für 4 Personen):

- 300 ml Vollmilch
- 60 g brauner Zucker
- 260 g Edelbitterschokolade
- alternativ: Kuvertüre (70% Kakaoanteil )
- 300 ml Sahne
- 6 Eigelb
- etwas Zitronensaft
- frische Minzblätter
- frische Beerenfrüchte

Backofen auf 85 Grad vorheizen. Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Schokolade in kleinen Stücken hinzufügen und in der Masse auflösen.

Eigelb und kalte Sahne in eine Schüssel geben und vermengen. Dabei sollen möglichst keine Blasen entstehen. Die Eier-Sahnemischung zur Schokomasse geben und alles wieder ohne Blasenbildung gut verrühren. Anschließend in feuerfeste Schälchen füllen.

Etwas Wasser in eine flache Schüssel geben und die Schälchen hineinstellen. Die Schokomasse im Wasserbad und Ofen etwa 30 Minuten stocken lassen. Gleich nach dem Garen in die Kühlung stellen.

Kurz vor dem Servieren das Schokoladen-Dessert mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Küchenbrenner knusprig gratinieren. Auf die Kruste etwas Zitronensaft träufeln. Beeren oder andere Früchte (nach Saison) säubern und bei Bedarf in Stücke schneiden.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 31.03.2024

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)