

Crème brûlée mit Spargel, Vanilletörtchen und Schokotrüffel

Zutaten für die Crème brûlée (für 4 Personen):

- 200 ml Vollmilch
- 250 ml Sahne
- 4 Eigelb
- 75 g Zucker
- Spargelschalen
- Salz
- zum Flambieren: brauner Zucker

In einem Topf die Milch, 1 Prise Salz und die Spargelschalen kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Die Spargelschalen entfernen. Die Sahne zur Milch gießen und nochmals kurz erwärmen. Achtung: Die Mischung darf nicht kochen!

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft) vorheizen.

Eigelb und Zucker mit einem Handmixer verrühren. Die Sahne-Milchmischung hinzufügen und vorsichtig unterheben. Die Mischung in ofenfeste Förmchen füllen. Eine große Auflaufform oder ein tiefes Backblech zu zwei Dritteln mit Wasser füllen. Die Förmchen in das Wasserbad stellen und etwa 30 bis 40 Minuten im Ofen stocken lassen.

Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren eine dünne Schicht braunen Zucker auf die Creme streuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren.

Zutaten für die Vanilletörtchen:

- 200 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 140 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 400 g weiche Butter
- 200 g Erdbeeren
- 200 g Puderzucker

In einer großen Rührschüssel Mehl, Backpulver, Puddingpulver, Zucker und Vanillin-Zucker vermengen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier und die Hälfte der Butter in Würfeln hineingeben. Mit einem Mixer auf niedriger Stufe alles zu einem glatten Teig verrühren. Nach und nach die Milch dazugießen und die Mixgeschwindigkeit erhöhen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Jeweils 1 EL des Teiges in die Förmchen füllen. Die Törtchen etwa 15 bis 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine Buttercreme zubereiten. Dafür die Erdbeeren waschen. Ein paar Früchte zum Dekorieren übriglassen. Die Blattkränze entfernen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in einem hohen Mixbehälter pürieren.

Die restliche weiche Butter auf höchster Stufe in einem Mixer cremig rühren. Nach und nach den gesiebten Puderzucker dazugeben und weiter rühren. Zum Schluss esslöffelweise das Erdbeerpüree hinzufügen.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und die abgekühlten Muffins damit verzieren. Nach Belieben mit Erdbeerstücken dekorieren.

Zutaten für die Schokotrüffel-Praline:

- 150 g dunkle Schokolade
- 50 g Vollmilch-Schokolade
- 50 g Sahne
- 25 g Butter
- 20 ml Wodka
- 50 g dunkle Schokoladen-Kuvertüre
- gehackte Pistazien

Die Schokolade grob hacken. In einem kleinen Topf die Sahne kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Die Butter und den Wodka untermischen und die Masse zum Abkühlen am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Aus der fest gewordenen Masse kleine Pralinenkugeln formen und nochmals in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach legen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die Kugeln zügig darin wenden und auf einem Gitter abtropfen und auskühlen lassen. Mit gehackten Pistazienstückchen dekorieren und bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Sendung/Quelle: Wie lecker ist das denn?!

Sendetermin: 06.08.2023

Koch/Köchin: Bea Kaemena

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen