

# Crème brûlée mit Spargel, Vanilletörtchen und Schokotrüffel

## Zutaten für die Crème brûlée (für 4 Personen):

- 200 ml Vollmilch
- Spargelschalen
- 1 Prise Salz
- 250 ml Sahne
- 4 Eigelb
- 75 g Zucker
- etwas brauner Zucker

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

Backofen auf 150 Grad (Umluft) vorheizen.

Eigelb und Zucker mit einem Handmixer in einer Schüssel verrühren. Die Sahne-Milchmischung hinzufügen und vorsichtig unterheben. 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 die Creme 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
- 400 g weiche Butter
- 100 ml Milch
- 200 g Erdbeeren
- 200 g Puderzucker

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

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

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

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

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

#### Zutaten für die Schokotrüffel:

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

Schokolade grob hacken. Sahne in einem kleinen Topf geben und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Butter und den Wodka unterrühren 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. 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: 27.04.2025

Koch/Köchin: Bea Kaemena

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