

# Passionsfrucht-Crème brûlée

Definitiv ein Dessert mit WOW-Faktor. Innen cremig-fruchtig mit knackig-süßer Kruste... schon beim Schreiben komme ich wieder ins Schwärmen und kann Euch nur empfehlen, es mal auszuprobieren. Die Zubereitung ist nicht sehr kompliziert und gelingt sicher, wenn man ein paar Dinge beachtet. Und mit diesem sommerlichen Rezept verabschiede ich mich in eine kleine Ferienpause und freue mich, Euch danach in alter Frische wieder hier begrüßen zu dürfen!



Zutaten (6 Portionen):

---

- **5 Maracujas**
- **1 Vanilleschote**
- **350 g Sahne**
- **30 g Zucker**
- **4 Eigelb (M)**
- **heißes Wasser**
- **12 TL Zucker zum Bestreuen**

---

Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine große Auflaufform mit einem Stück Küchenrolle auslegen (damit später nichts verrutscht) und 6 Soufflé-Förmchen reinstellen. Maracujas halbieren, Fruchtfleisch und -saft in ein Sieb geben und durchstreichen. Kerne den Kindern zum Essen geben \*g\*. Vom Saft 50 ml abmessen. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen, beides zusammen mit dem Zucker in einen Topf zur Sahne geben. Zum Kochen bringen, Vanilleschote entfernen. In einem anderen Topf schon mal das Wasser erhitzen.

In einer etwas größeren Schüssel die Eigelbe mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Nun gaaanz langsam und unter ständigem Rühren (!) eszlöffelweise die Sahne zum Eigelb geben. Dabei wirklich langsam arbeiten und kräftig rühren, denn wenn die Eigelbe zu schnell heiß werden, stocken sie. Die Masse soll ganz glatt bleiben. Zum Schluss den Maracuja-Saft unterrühren. Creme durch ein Sieb gießen und in den Förmchen verteilen. Auflaufform in den heißen Ofen schieben und so viel von dem heißen Wasser zugeben, dass die Förmchen zu zwei Dritteln darin stehen. Die Creme nun 35-40 Minuten garen. Am Ende sollte sie zwar deutlich fest aussehen, aber trotzdem noch leicht wackeln, wenn man die Förmchen bewegt. Aus dem Wasserbad heben. Die abgekühlten Förmchen am Besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Vor dem Servieren auf jedes Förmchen gleichmäßig 2 TL Zucker streuen und mit dem Küchengasbrenner goldgelb karamellisieren.

▪ **Quelle: 'Sweets' von Nicole Stich**

