

Crème brûlée & Honigaprikosen mit Rosmarin

Zutaten für 6 Personen

| | |
|----------------|---------------|
| 500 ml | Sahne |
| 1 | Vanilleschote |
| 4 | Eigelbe |
| 40 g | Zucker |
| Brauner Zucker | |

Honigaprikosen

| | |
|---------|----------------|
| 4 | Aprikosen |
| 30 g | Butter |
| 1 El | Akazienhonig |
| 5 El | Aprikosenlikör |
| 1 Zweig | Rosmarinnadeln |

Zubereitung

- Für die Brûlée die Sahne mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.
- Eigelbe und Zucker schaumig aufschlagen.
- Die abgekühlte Vanillesahne zu der Eigelb/Zuckermasse zugeben und vermischen.
- In Brûlée-Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C im Wasserbad 50 Minuten stocken lassen.
- Achtung: Nach der Garzeit darf es nicht mehr wackeln.
- Anschließend auskühlen lassen und kalt stellen.
- Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker abstreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. (nicht unter den Grill stellen, da sonst die Vanillecreme wieder flüssig wird)
- Für die Honigaprikosen, die Früchte achteln.
- Butter und Honig in einem Topf aufschäumen lassen.
- Die Aprikosen zugeben und mit dem Likör ablöschen.
- Den Rosmarin abzupfen und sehr fein hacken.
- Die Honigaprikosen noch lauwarm zum Crème brûlée servieren.