

## Dessert



### Crème Brûlée mit Passionsfrucht

Für 4 Förmchen à 1,5 dl

Zutaten- 3 dl Rahm; 60 g Zucker- 1 TL Vanillepaste- 4 Eigelb- 2–3 Passionsfrüchte (nur passierter Inhalt, ca. 3 EL)- 4 EL Rohrzucker; 8 Physalis.

Blech in die Mitte des Ofens schieben, auf 100 Grad vorheizen. Rahm, Zucker, Vanillepaste, Eigelb und Passionsfruchtsaft verrühren. Crème durch ein Sieb in die 4 Förmchen verteilen, aufs Blech geben,

50 Min. gar ziehen lassen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Dann bis zum Servieren mind. 3 Std. zugedeckt kalt stellen.

Je 1 EL Rohrzucker auf die Creme streuen, mit dem Caramello abflämmen. Mit Physalis servieren.

Tipp: Nach dem Caramelisieren Crème Brûlée nicht wieder in den Kühlschrank stellen, sonst wird die Knusperschicht wieder flüssig.