

Milchreis-Crème-brûlée



Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 15 Minuten quellen lassen +
40-50 Minuten pochieren + mind. 2 Stunden
kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 480 kcal

Eiweiss: 9 g

Fett: 28 g

Kohlenhydrate: 47 g

Zutaten für 4 Portionen

4	flache, ofenfeste Förmchen à ca. 1,75 dl
0.5	Vanilleschote
3.25 dl	Milch
80 g	Rundkornreis, z. B. Originario
1 Prise	Salz
60 g	Zucker
3	Eigelb
3 dl	Halbrahm
40 g	Rohzucker

Zubereitung

1. Vanilleschote aufschneiden. Mark herauskratzen. Beides mit Milch, Reis und Salz aufkochen. Milchreis bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Herd ausschalten, Milchreis auf der warmen Herdplatte zugedeckt ca. 15 Minuten quellen lassen, bis die Milch aufgesogen und der Reis weich ist. Milchreis mit 1/3 des Zuckers süssen.
2. Restlichen Zucker und die Eigelbe verrühren. Rahm aufkochen. Unter Rühren zur Ei-Zucker-Mischung giessen. Alles zurück in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, bis die Creme bindet. Durch ein Sieb zum Milchreis streichen, mischen.
3. Backofen auf 160 °C vorheizen. Förmchen in eine ofenfeste Form stellen. Reismasse hineinfüllen, Förmchen bis zur Hälfte mit heissem Wasser umgiessen. Creme 40-50 Minuten im Ofen pochieren. Sie ist gar, wenn sie auf leichten Fingerdruck noch nachgibt. Aus dem Wasserbad nehmen und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
4. Creme vor dem Servieren mit Rohzucker bestreuen und diesen mit dem Gasbrenner hellbraun caramolisieren.