



PUMPKIN SPICE

Crème Brûlée

4 PERSONEN



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

2 EL Pumpkin Spice Sirup
5 Eigelb
250 ml Domspitzmilch Schlagrahm
200 ml Milch
Vanillemark
80 g Zucker
80 g brauner Zucker (zum
Karamellisieren)
1 EL Backkakao

ZUBEREITUNG

1. Eigelb mit Pumpkin Spice Sirup, Backkakao und Zucker in einer Schüssel verrühren.
2. Schlagrahm, Milch und Vanillemark vermischen und hinzugeben.
3. Die Flüssigkeit in feuerfeste Förmchen geben. Die Förmchen in eine mit Wasser gefüllte Auflaufform stellen und bei ca. 150 °C für 50 Min. im Ofen backen.
4. Das Dessert im Kühlschrank erkalten lassen und zuletzt mit braunem Zucker karamellisieren.

DIESES REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV