

Vegane Crème Brûlée

Schnell und einfach ist der Dessert-Klassiker vegan zubereitet - vegane Crème Brûlée Rezept.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Crème Brûlée:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
30 g Rohrohrzucker
150 ml Mandeldrink (ungesüßt)
400 g vegane Schlagcreme
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Zucker

Zum Karamellisieren:

etwa 20 g Rohrohrzucker

Wie bereite ich eine vegane Crème Brûlée zu?:

① Crème Brûlée zubereiten:

Puddingpulver mit Rohrohrzucker mischen. Nach und nach mit 6 EL des Mandeldrinks glatt rühren. Restlichen Mandeldrink, vegane Schlagcreme und Bourbon-Vanille-Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Creme unter Rühren 1 Min. kochen.

Creme auf etwa 4 hitzebeständige Förmchen oder Tassen verteilen, etwas abkühlen lassen und 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen.

② Crème Brûlée karamellisieren:

Vor dem Servieren Crème Brûlée mit Zucker bestreuen und mit einem Gourmet-Brenner karamellisieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle des Bourbon Vanille-Zuckers kann auch eine Bourbon Vanilleschote ausgekratzt und mitgekocht werden.