





Zimt-Crème-Brûlée mit Glühweinkirschen

Eine Crème Brûlée für die Weihnachtszeit mit Zimtnote und Glühweinkirschen

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 TL gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Crème Brûlée

Glühweinkirschen:

175 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
50 g Zucker
150 ml Rotwein
100 ml frisch gepresster
Orangensaft
2 Msp. gemahlener Zimt

Wie bereite ich eine Crème Brûlée für die
Weihnachtszeit zu?:

1 Crème Brûlée zubereiten:

Milch, Sahne und Zimt in einen Topf geben. Cremepulver mit einem Schneebesen einrühren und **unter ständigem Rühren** zum Kochen bringen. Bei **mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mind. 1 Min.** kochen. Creme auf etwa 4 hitzebeständige Förmchen oder Tassen verteilen, etwas abkühlen lassen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Glühweinkirschen:

Kirschen auf einen Sieb abtropfen lassen. Tortenguss nach Anleitung mit Zucker, Rotwein und Orangensaft zubereiten, Kirschen und Zimt unterrühren.



3 Karamellisieren:

Karamellzucker (liegt der Packung bei) aufstreuen und Crème Brûlée karamellisieren. Das Dessert mit den warmen Kirschen servieren.

