KÜRBIS CRÈME BRÛLÉE

Zutaten (für 2 Mini-Kürbisse):

- 2 essbare Mini-Kürbisse (ausgehöhlt)
- 100 g feines Kürbispüree
- 250 g Sahne
- 3 Eigelb
- 40 g brauner oder weißer Zucker
- 1 TL Pumpkin-Spice-Gewürz
- Mark von ½ Vanilleschote
- Etwas Zucker für die Karamellkruste



Zubereitung:

1. Vorbereiten & Erhitzen: Ofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kürbispüree, Sahne, Vanillemark und Pumpkin-Spice sanft erwärmen (nicht kochen!). Vom Herd nehmen.
2. Creme anrühren: Eigelbe und Zucker mit dem Schneebesen hell-cremig aufschlagen. Die warme Kürbis-Sahne unter ständigem Rühren langsam dazugießen.
3. Wasserbad & Backen: Creme auf die Kürbisse verteilen. Diese in eine Auflaufform setzen und bis zur Hälfte mit heißem Wasser auffüllen. 40–45 Minuten backen, bis die Ränder fest sind (die Mitte darf noch wackeln).
4. Kühlen & Karamellisieren: Abkühlen lassen, dann mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren dünn mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun abflämmen.

Viel Spaß und genieße deine Kürbis Crème Brûlée im Mini-Kürbis!

Tipp:
Für das Püree kannst du einfach etwas Butternut-Kürbis im Ofen weich garen und fein mixen. Das ist besonders aromatisch!

Gut zu wissen:
Jeder Kürbis ist verschieden dick, weshalb die Backzeit variiert. Ist die Creme noch zu flüssig, lass sie einfach 10–15 min länger im Ofen!

Meine Notizen: