



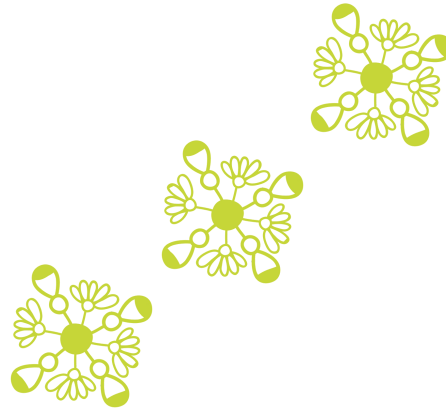
Vegane Kürbis Crème Brûlée



Für die Creme (4 Portionen):

- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 200 ml Kokosmilch
- 150 ml pflanzliche Sahne
- 60 g Rohrzucker
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote
- ½ TL Zimt
- ¼ TL Muskat
- ¼ TL Ingwer
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 2 EL Maisstärke Für die Karamellschicht
- 3–4 EL brauen Rohrzucker zum karamellisieren

Zubereitung:



1.) Kürbis weichkochen:

Kürbis abwaschen und mit Schale in 2x2 cm große Würfel schneiden. Kürbiswürfel in wenig Wasser ca. 15 Minuten weichkochen. Abgießen und abkühlen lassen

2.) Creme mixen:

Gekochten Kürbis mit Kokosmilch, pflanzlicher Sahne, Zucker, Vanille, Zimt, Muskat, Ingwer, Zitronenabrieb, Salz und Stärke in einem Mixer oder mit einem Stabmixer fein pürieren, bis alles schön glatt ist

3.) Creme aufkochen:

Die Mischung in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie eindickt (ca. 5 Minuten). Sobald sie puddingartig wird, vom Herd nehmen.

4.) In Förmchen füllen:

Die Creme gleichmäßig auf 4 feuerfeste Crème-brûlée-Förmchen verteilen.

Etwas abkühlen lassen und dann mindestens 3 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

5.) Karamellisieren:

Vor dem Servieren jeweils 1 EL Rohrzucker gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Mit einem Flambier-Brenner karamellisieren, bis der Zucker goldbraun und knusprig ist.

(Alternativ: 2–3 Minuten unter dem heißen Backofengrill – Förmchen dabei im Auge behalten!)

6.) Kurz abkühlen lassen – der Zucker sollte fest werden – und sofort genießen

GUTEN APPETIT!!

