



Marroni crème brûlée

Ergibt Menge für ca. 15 Desserts in Förmchen

Zutaten

| | |
|-------|--------------|
| 1/5 l | Milch |
| 1/5 l | Rahm |
| 400 g | Marronipaste |
| 140 g | Zucker |
| 1 | Vanillechote |
| 1 dl | Marronilikör |
| 600 g | Eigelb |

Zubereitung

Alles bis aufs Eigelb mischen und aufkochen, auskühlen lassen. Eigelb vorsichtig dazugeben.

Abfüllen in Gläser, bei 83 Grad Dampf, 25 Minuten.

Am Schluss mit braunem Zucker karamellisieren.

Än Guete wünschen Esther und Dieter von Ziegler und das Sagibeiz-Team