



UNSER TIPP:

Besonders gut entfalten sich die Aromen, wenn die Crème brûlée über Nacht (mind. 6 Stunden) im Kühlschrank ruhen kann. Etwa eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und karamellisieren.

BAYERISCH BLOCKMALZ G.G.A. *Crème brûlée mit Ziegenfrischkäse*



ZUTATEN :

- 375 ml Milch
- 375 ml Sahne
- 250 g Ziegenfrischkäse
- 50 g Blockmalz
- 2 Zweige Thymian
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 4 Eigelb
- 30 g Bayerisch Blockmalz g.g.A.

ZUBEREITUNG:

Milch und Sahne mit 50 g Blockmalz aufkochen. Vom Herd nehmen. Thymian, Salz und Frischkäse dazugeben und 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren.

Eier mit Eigelb mit einem Teigschaber verrühren (dabei so wenig Luft wie möglich einarbeiten).

50 ml der gekochten Flüssigkeit auf die Eier geben (hierdurch wird die Masse angeglichen und die Eier beginnen nicht zu stocken). Diese Masse mit einem Schneebesen in die restliche Milchmasse einrühren. In Crème brûlée Förmchen füllen.

Die Förmchen im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei 95 °C auf mittlerer Schiene 35–40 Minuten garen lassen.

In der Zwischenzeit 30 g Blockmalz mahlen (z. B. im Thermomix, Mörser). Die fertig gegarte Creme mit dem Blockmalz pudern und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck