

Crème brûlée mit Honig und Lavendel

Zutaten für 4 Personen

500 ml	Sahne
1 Prise	Salz
1/2	Vanilleschote
4 Stk.	Eier
75 g	Blütenhonig
3 Zweige	Lavendel
etwas	brauner Zucker

Zubereitung:

Schritt 1;

Sahne mit Salz, ausgekratzter Vanilleschote und Lavendelzweigen aufkochen lassen, anschließend 5 Minuten ziehen lassen.

Schritt 2;

Die Eier mit dem Honig in einer Schüssel umrühren und nach und nach die heiße Sahne unterrühren.

Schritt 3;

Die Masse durchsieben, in Portions-Förmchen geben und diese ein Wasserbad stellen. Im Ofen bei 150°C die Crème brûlée 30 Minuten stocken lassen.

Schritt 4;

Vor dem Anrichten mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren (mit einem kleinen Gasbrenner abflämmen).