

ZURK

KÜRBIS - KERN - ÖL
steirisch - traditionell

Kernöl Creme Brûlée

6 Keramikförmchen

Zutaten

125 ml	Milch
325 ml	Schlagobers
60 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote
5 Stk.	Eigelb
75 ml	Kürbiskernöl
3 EL	Zucker



Zubereitung

1. Milch, Schlagobers, Zucker und Vanillemark aufkochen
2. Eigelb und Kernöl zugeben und mit dem Stabmixer durchmischen
3. Über Nacht im Kühlschrank kaltstellen
4. Am nächsten Tag die Masse nochmals mit dem Stabmixer durchmischen und in gewünschte Förmchen gießen
5. Backblech mit heißem Wasser füllen, ins Backrohr schieben und Backrohr auf Heißluft 100 °C vorheizen
6. Förmchen ins heiße Wasser stellen und für ca. 1 Stunde im Wasserbad stocken lassen (stichfeste Konsistenz)
7. Nochmals kaltstellen und vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit Bunsenbrenner karamellisieren