

# Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Apfel-Crème brûlée

Für 4 Personen:

- |        |                                  |   |
|--------|----------------------------------|---|
| 2      | Äpfel, in Spalten<br>geschnitten | – Die Apfelspalten mit Zucker bestreuen und in<br>Butter goldgelb karamellisieren. In feuerfesten<br>Portionsschalen verteilen.   |
| 25 g   | Butter                           |   |
| 25 g   | Zucker                           | – Die längs aufgeschnittene Vanilleschote in<br>der Sahne aufkochen. Die Eigelbe mit dem<br>Zucker verrühren, die Vanillesahne darüber<br>gießen und verrühren. Durch einen Haarsieb<br>streichen. Über die Apfelspalten verteilen. Im<br>heißen Wasserbad bei 85 Grad etwa 30<br>Minuten im Heißluftofen stocken lassen. |
| ½      | Vanilleschote                    |   |
| 250 ml | Sahne                            |   |
| 30 g   | Zucker                           |   |
| 4      | Eigelbe                          |   |
| 1 EL   | Rohrzucker                       | – Vor dem Servieren mit dem Rohrzucker<br>bestreuen und mit der Lötlampe<br>karamellisieren. Schmeckt am Besten<br>lauwarm.   |