



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com
Tel. 02642 / 427 57 · Fax 02642 / 453 01

Crème brûlée mit rotem Weinbergpfirsich

Für 4 Personen

250 g Weinbergpfirsich
10 g Butter
1 EL Zucker

Pfirsich schälen, in feine Spalten schneiden und kurz in Butter und Zucker schwenken.

250 g Sahne
1/2 Vanilleschote
3 Eigelb
50 g Zucker

Für die Crème Sahne und **Vanilleschote** aufkochen lassen. Den Zucker und das Eigelb dazugeben und glattrühren. Heiße Vanillesahne dazugeben und kräftig verrühren.

50 g brauner Rohrzucker

Pfirsiche in feuerfesten Förmchen verteilen. Crème darübergießen und im **Wasserbad** bei 90°C etwa 30 Minuten stocken lassen.

Kurz vor dem Servieren die Crème in den Förmchen mit Rohrzucker bestreuen und mit einer Lötlampe hell **karamelisieren**.

In den Förmchen warm servieren.