



Crème Brûlée mit karamelisierter Rum-Banane

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

| | | | |
|--------|---------------------|---------|---|
| 375 ml | Sahne | 1 | Vanillestange ausgekratzt o.1 TL Vanillepaste |
| | o.1 TL Vanillepaste | 4 EL | brauner Zucker |
| 2 | Bananen | 1250 ml | Milch |
| 6 | Eigelb | 80 g | Zucker |
| 100 ml | Rum | 30 g | Butter |
| 80 g | Zucker | | frische Himbeeren |

Zubereitung

Zubereitung

1. Sahne, Butter, Milch, Zucker, Vanille und Eier mit dem Schneebesen vermengen und leicht schaumig schlagen.
2. Masse in ofenfeste Schalen oder Teller füllen und bei 120 °C für 45 Minuten stocken lassen.
3. Bananen in gleichmäßige Scheiben schneiden.
4. Zucker in einem Topf langsam schmelzen, mit Rum ablöschen und aufkochen.
5. Butter und Bananen zugeben und fein glasieren.
6. Gestockte Crème abkühlen lassen, mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen.
7. Mit frischen Himbeeren garnieren.