



6 Personen | 30 Minuten Zubereitung, 1-2 Stunden Kühlzeit

Crème Brûlée

von PFLANZLICH.STARK



ZUTATEN

- 500 ml Mandelmilch (gesüßt)
(+1 EL Zucker wenn du ungesüßte Mandelmilch verwendest)
- 25 g Kokoschips
- 25 g Mandelhobel
- 50 g Weichweizengriess
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 flacher TL Zitronenzeste
- 1 flacher TL Zimt
- 200 g Seidentofu (eine weichere Tofu-Variante, zu finden in gut sortierten Super- und Bio-Märkten)
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- 6 EL brauner Zucker (zum Karamellisieren)



ZUBEREITUNG

Kokosraspeln und Mandelhobel in einer Pfanne unter regelmäßigem Wenden ohne Öl bräunlich-golden anrösten.

Puddingpulver mit 250 ml Mandelmilch verrühren. Kurz zum Kochen bringen, dann Weichweizengriess untermischen und auf ausgeschalteter Herdplatte mind. 10 Min. quellen lassen.

Restliche Mandelmilch gemeinsam mit Seidentofu sowie gerösteten Kokoschips & Mandelhobeln in einem Mixer pürieren.

Den Mix anschließend gemeinsam mit Zimt, Zitronenzeste & Vanillezucker gründlich mit dem Weichweizengriess im Topf vermischen.

Die Creme auf 6 flache Schalen verteilen & für 1-2 Std. kalt stellen.

Dann gleichmäßig braunen Rohrzucker darauf verteilen und für eine feste Zuckerkruste zügig mit einem Flambierbrenner karamellisieren, bevor der Zucker durchfeuchtet.

Du hast keinen Flambierbrenner?

Dann erhitze einen Esslöffel über dem Herd und karamellisiere den Zucker mit der Unterseite des Löffels.

