

## Spargel-Crème-brûlée

Zutaten für 4 Portionen

200 g Spargel (weiß)  
250 ml Milch  
250 g Schlagsahne  
75 g Zucker  
6 Eigelb (Größe M)  
75 g Zucker (braun)  
etwas Puderzucker

Zubereitung

Schritt 1: Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargel in Stücke teilen. Milch mit Sahne und Zucker aufkochen, Spargel darin 15 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen, fein pürieren. Eigelbe nach und nach unterrühren.

Schritt 2: Masse bei mittlerer Hitze (darf nicht kochen!) rühren, bis sie bindet und dickcremig wird. Durch ein Sieb streichen.

Schritt 3: Backofen auf 120 Grad (Umluft: nicht geeignet) vorheizen. Creme in 4 ofenfeste, flache Porzellanschalen verteilen. Förmchen in ein tiefes Blech stellen. So viel heißes Wasser ins Blech gießen, dass die Förmchen zu etwa zwei Dritteln im Wasser stehen. Blech auf die unterste Schiene des vorgeheizten Ofens schieben, Creme etwa 60 Minuten garen. Herausnehmen, in den Förmchen im Kühlschrank erkalten lassen.

Schritt 4: Erkalte Creme gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen. Zucker mit einem Flambier Brenner goldbraun und knusprig karamellisieren. Creme evtl. noch mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben Erdbeeren (mit Zucker und fein geschnittenem Basilikum mariniert) dazu reichen. Crème brûlée sofort servieren

