



# CRÈME BRÛLÉE MIT WEIHNACHTLICHEN AROMEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Sahne-Basis

**260 ml** Milch

**260 ml** Schlagobers 36 % Fett

**8** Eigelb

**180 g** Zucker

**20 g** Vanillezucker

**2 Msp.** Zimt, gemahlen

**4 Msp.** Lebkuchengewürz

**1** Orange(n), fein geriebene Schale

**4 cl** Amaretto

Brauner Zucker, zum Karamellisieren

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
3. Masse in Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 40 Minuten stocken lassen.
4. Mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.