

Kokoscrème brûlée im Video-Tutorial

Süss, cremig, knusprig... Unter einer Karamellschicht verbirgt sich köstlichste Crème brûlée mit Kokosaroma.

Wer hats erfunden? Sowohl die Franzosen als auch die Engländer mit ihrer «burnt cream» und nicht zuletzt die Spanier mit der «Crema catalana» behaupten, das Dessert sei ihrer Küche entsprungen. Auch wenn ihre Herkunft bis heute nicht ganz geklärt ist, soll die erste schriftliche Erwähnung der gebrannten Crème aus dem Jahre 1691 stammen und in Frankreich verfasst worden sein.

Neben dem Pochieren im Wasserbad im Ofen bietet das heutige Rezept auch eine Zubereitungsvariante im Steamer an. Damit der Zucker schön karamellisiert, sollte man diesen sofort nach dem Aufstreuen flambieren, damit er keine Feuchtigkeit aufnehmen kann.

- 4 dl Kokosmilch
- 1½ dl Vollrahm
- 60 g brauner Rohrzucker
- 2 Prisen Salz
- 5 Eigelbe, verquirt
- 12 g (2½ TL pro Förmchen) Kokosraspeln
- 60 g (circa 1½ EL pro Förmchen) brauner Zucker

Ausserdem

- 5-6 Förmchen mit Fassungsvermögen zwischen 1½ und 2 dl

1. Kokosmilch, Rahm, Zucker und Salz erhitzen, aber nicht kochen. Eigelbe mit der sehr warmen, fast heissen Milchmischung verrühren. Mischung und Kokosraspeln in ofenfeste Förmchen füllen.
2. Bei 90 Grad circa 1 Stunde 10 Minuten im Steamer garen, am besten auf einem Gitter, zugedeckt mit einer Küchenfolie; oder im Backofen bei 150 Grad Ober- und Unterhitze für 50 Minuten backen. Dafür eine Auflaufform so hoch mit Wasser füllen, dass die Förmchen zu $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen.
3. Förmchen herausnehmen, bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Mit Küchenfolie bedeckt mindestens zwei Stunden oder besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.
4. Zucker auf die Oberflächen der Förmchen streuen, mit einem Flambierbrenner karamellisieren. Karamell kurz festigen lassen und geniessen.

Zubereitungsdauer: 25 Minuten ohne Backen und Kühlen