



# Crème Brulée mit kalifornischen Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 660 kcal/ 2780 kJ	Fett: 56,4 g
Eiweiß: 10 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 24,2 g
Kohlenhydrate: 31 g	ungesättigte Fettsäuren: 32,2 g

## Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 30 Minuten + 4 Stunden Kühlzeit

## Zubereitung:

1. Die Schlagsahne, die gerösteten Walnüsse und das Walnussöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze verrühren, kurz aufkochen. Anschließend vom Herd nehmen und 20 Minuten stehen lassen, damit die Mischung den Geschmack der Walnüsse aufnehmen kann. Danach die Mischung durch ein feines Sieb geben und die Walnüsse beiseite stellen.
2. Die Eigelbe, den Zucker und die Vanille in einer Schüssel gut verrühren. Anschließend die Walnuss-Sahne zugeben und gut verrühren.
3. Die Mischung in 4 kleine (Soufflé-) förmchen gießen. Die Förmchen in eine große Auflaufform stellen und kochendes Wasser in die Backform füllen, sodass die Förmchen zur Hälfte im Wasser stehen. Bei 160 Grad (Umluft: 140 Grad, Gas: Stufe 1) im Backofen für 50 bis 60 Minuten backen bis die Creme fest ist. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Für die Dekoration Walnüsse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne kurz rösten. Den Ahornsirup zugeben und unter ständigem Rühren kochen lassen bis die Walnüsse vollständig glasiert sind. Die glasierten Walnüsse auf Backpapier auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Kurz vor dem Servieren einen Teelöffel Zucker auf jedes der Förmchen geben und mit einem Küchen-Gas-Brenner karamellisieren. Sofort mit einer glasierten Walnuss dekorieren und servieren.

## Zutaten für 4 Portionen :

- 400 ml Schlagsahne
- 100 g kalifornische Walnüsse, geröstet
- 1 TL Walnussöl
- 4 Eigelbe
- 70 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote

## Für die Dekoration

- 4 kalifornische Walnusshälften
- 1 TL Ahornsirup
- Puderzucker

## Für das Karamellisieren

- 4 TL Zucker