

# Crème brûlée mit Knochenmark



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 20 min

 Aktivzeit: 20 min

 Mittel



## Zutaten

für 6 Personen

- 200 g** geröstetes Schweizer Knochenmark
- 7.5 dl** kalte Milch
- 4 Stück** Eigelb
- 150 g** Rohrzucker
- 1 Prise** Salz

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 517** kcal
- 8 g** Eiweiss
- 41 g** Kohlenhydrate
- 30 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

## Tipp

Das Knochenmark sorgt für eine schöne Umami-Note im Dessert. Wer mag, kann weitere Aromen in die Crème-brûlée-Masse geben, z.B. Vanillezucker, Pfeffer, Pimentkörner oder Safran.

## Zubereitung

- Das Knochenmark während 20 Minuten bei 180 °C im Ofen rösten, auslösen und gut auskühlen lassen. Alle Zutaten im Mixer zu einer homogenen Masse verarbeiten. Achtung: Knochenmark und Milch müssen wirklich kalt sein, damit die Masse nicht scheidet. Die Masse anschliessend passieren, in Crème-brûlée-Förmchen füllen und im Wasserbad bei 120 °C pochieren. Die Crème kurz vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.