

## Crème brûlée mit Magnolienblütensirup und Magnolienblütenzucker

### Zutaten:

- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 150 g Zucker
- 30 g Magnolienblütenzucker
- 8 Eier
- 2 Eigelbe
- 100 ml Magnolienblütensirup
- Mark von einer Vanillestange
- brauner Zucker zum Karamellisieren

### Zubereitung:

1. Eier, Eigelbe, Zucker und Magnolienzucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zehn Minuten im warmen Wasserbad aufschlagen, ohne dass die Eier zu stocken beginnen.
2. Sahne und Milch mit dem aus der Stange herausgelösten Vanillemark erhitzen. Etwas abkühlen lassen und langsam unter ständigem Rühren zu der aufgeschlagenen Eimasse hinzufügen.
3. Zum Schluss den Magnolienblütensirup hinzugeben und verrühren. Die Crème gleichmäßig in feuerfeste Förmchen füllen und im Wasserbad circa 60 Minuten bei 90 Grad Celsius im Backofen pochieren (stocken lassen).
4. Erkalten lassen.
5. Kurz vor dem Servieren die Crème brûlée mit braunem Zucker bestreuen und mit einem speziellen Küchenbunsenbrenner karamellisieren. Alternativ im Backofen kurz mit Oberhitze „gratinieren“, bis der Zucker goldbraun geschmolzen ist.

### Rezept:

Andreas Mohr, Mohrs Restaurant, Bad Homburg



Obergasse 1  
61348 Bad Homburg  
Tel. 06172-923491

#### Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag: 12.00 - 14.00 Uhr  
Montag bis Samstag: 18.00 - 22.30 Uhr