

## Sternanisduftende Crème Brûlée

Das ist eines der Desserts, bei denen niemand widerstehen kann – es zergeht auf der Zunge, ist sahnig, cremig, einfach wunderbar. Eines der Kult-Desserts, von dem alle glauben, dass es unglaublich aufwändig sei. Dabei ist es einfach kinderleicht gemacht, gut vorzubereiten, steht schon im Kühlschrank parat und wartet auf seinen großen Auftritt.



### Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- ½ l Sahne
- 1 Sternanis
- abgeriebene Orangenschale
- 1-2 EL Orangenlikör
- 100 g Zucker
- 4-5 Eigelbe (200 g)
- Salzprise
- 4-6 EL gehäufte Zucker für die Karamellkruste

### Zubereitung:

- Die Sahne in einer Kasserolle erhitzen, den Sternanis zugeben sowie Orangenschale, den Likör (wenn Kinder mitessen, den Likör weglassen) und den Zucker unterrühren. Zugedeckt neben dem Feuer mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen, damit der Sternanis sein Aroma abgeben kann.
- Eigelbe mit einer Gabel glatt rühren, langsam die gewürzte Sahne durch ein feines Sieb zufügen, alles sorgsam mischen. In flache Förmchen verteilen (ca. 10 cm Durchmesser). Ersatzweise Soufflee-Förmchen verwenden oder auch Kaffeetassen. Allerdings: je größer der Durchmesser, desto mehr Karamellkruste.
- Im Backofen im Wasserbad garen: Die Förmchen in eine passende feuerfeste Form oder in das tiefe Backblech stellen, heißes Wasser angießen, sodass sie fast bis zum Rand davon umgeben sind. Bei 120-140 Grad Heißluft/Ober- & Unterhitze ca. 40 bis 45 Minuten garen.
- Im Dampfgarer bei 85 Grad 25 Minuten einstellen, dann noch 5 bis 10 Minuten nachziehen lassen.
- Die Förmchen kalt stellen – die Creme wirkt jetzt noch sehr flüssig, wird aber im Kühlschrank fest. Vor dem Servieren jeweils ein bis zwei Löffel Zucker sehr gleichmäßig auf der kalten Oberfläche verteilen und mit dem Gasbrenner abflämmen, bis er zum goldenen Karamell geschmolzen ist.
- **Tipp:** Der Kontrast zwischen kalter Creme und Karamell wird umso schöner, wenn man die Förmchen vor dem Abflämmen für 20 Minuten in den Gefrierer stellt.