

Zimt Brulee Tarte mit Honig



Einkaufsliste

Für eine 28er Tarte, 6-8 Tartelette

Für den Boden:

200g Vollkornbutterkekse

120g Butter

Prise Salz

1EL Honig

Prise Zimt

Für die Creme:

500ml Sahne

100ml Milch + 3EL Milch

4Stangen Zimt bzw. 1-2TL Zimt

Mark einer Vanilleschote

Prise Salz

40ml Honig

80g Zucker

5 Eigelb

50g Speisestärke

Außerdem:

50g brauner Zucker

1TL Zimt

So wird's gemacht

Für den Boden: Kekse fein mörsern oder mit der Küchenmaschine zerkleinern, Zucker, Salz und Zimt hinzugeben, gut verrühren. Weiche Butter untergeben, nochmals gut verrühren und die gesamte Masse in eine Tarte/Springform geben und alles mit einem Löffel am Boden und am Rand festdrücken.

Für die Creme: Sahne, Milch, Honig, 40g Zucker, Zimtstangen oder Zimt, Vanillemark und –schote in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. 20 Minuten ziehen lassen, nun durch ein Sieb geben und erneut zum Kochen bringen. 3 EL Milch mit der Speisestärke verrühren und in die Masse geben. Derweil Eigelbe mit dem restlichen Zucker cremig aufschlagen, die warme Sahne-Masse unter Rühren in die Eigelb-Masse geben, weiter rühren. Masse in den Topf geben und unter ständigem Rühren erwärmen bis die Masse leicht eindickt. Masse nun auf den Tarteboden geben. Glatt streichen und bei 150°C Umluft 25-35 Minuten backen. (bei kleinen Tartelettes reichen etwa 10 Minuten). Masse sollte nicht mehr flüssig wirken. Tarte komplett auskühlen lassen, im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.

Vor dem Servieren Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig über die Tarte streuen, entweder unter die Grillfunktion des Backofens stellen und etwa 5 Minuten oder mit Hilfe eines Gasbrenners karamellisieren lassen.

Gezuckerte Cranberries



Einkaufsliste

Gezuckerte Cranberries:

200g Cranberries

100g Zucker

1EL Honig

Prise Zimt

80ml Wasser

Zucker zum Wälzen (nach Belieben)

So wird's gemacht

Zucker, Honig und Wasser zum Kochen bringen bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat. Cranberries gut waschen und mit der Zuckermasse übergießen. Auf einem Rost abtropfen und abkühlen lassen. Nun die Cranberries in Zucker wälzen und trocknen lassen. So naschen oder zur Dekoration verwenden.