

## Kürbiskernöl-Crème Brûlée



**Nachspeise**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

8 Stunden Kühlzeit, 50 Minuten Backzeit



### Zutaten für 4 Portionen

125 ml Milch  
325 ml Obers  
60 g Zucker  
1 Vanilleschote  
5 Eigelb  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
4 EL brauner Rohrzucker  
Beeren der Saison  
(Bunsenbrenner)

### Zubereitung

Milch, Obers, Zucker und Mark der ausgekratzten Vanilleschote einmal aufkochen lassen. Danach die Eigelb und das Kernöl zugeben, alles mit einem Stabmixer kurz durchmischen und die Mischung über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Am nächsten Tag die Masse nochmals gut durchmischen, damit sich die Vanille verteilt, dabei darf die Flüssigkeit jedoch nicht schäumen. Masse in die gewünschten Formen gießen (z.B. Suppenteller) und für ca. 50 Minuten ins Backrohr bei 100 °C Umluft schieben (Crème sollte dick/stichfest werden).

Die Crème kalt stellen und kurz vor dem Servieren dünn mit braunem Rohrzucker bestreuen. Gezuckerte Oberfläche mit einem Bunsenbrenner karamellisieren und mit Beeren der Saison ausgarnieren.

**Rezept von Jürgen Kleinhappl / Foto: Stefan Kristoferitsch**