

# Lebkuchen-Crème brûlée

## Zutaten:

400 gr. Sahne

30 gr. Rohrzucker

3-4 EL Rohrzucker zum Karamellisieren

etwas Orangenschale

4 Eigelbe

1,5 TL Lebkuchengewürz

nach Belieben Feigen und Trauben zum Garnieren

Backofen auf 130°C (Ober-/Unterhitze, Umluft 110°C) vorheizen, Sahne, 30 gr. Zucker und Orangenschale aufkochen. Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelbe und Lebkuchengewürz verquirlen. Warme Sahnemischung untermischen, Orangenschale herausnehmen.

4 flache, ofenfeste Förmchen in die Fettpfanne des Backofens stellen und so viel heißes Wasser angießen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Sahnemischung einfüllen. Im Ofen 50 Minuten stocken lassen. Förmchen aus dem Wasserbad nehmen, abkühlen lassen, dann mind. 3 Stunden (oder auch über Nacht) im Kühlschrank kühlen. Zum Servieren die Cremes gleichmäßig dünn mit Zucker bestreuen. Mit dem Brûlierer kurz erhitzen, bis der Zucker zu goldbraunem Karamell geschmolzen ist. Nach Belieben mit Feigenspalten und halbierte Trauben servieren.