

# rezeptverzeichnis

## klassisch oder verspielt

klassische crème brûlée (3 grundrezepte) .....	8
crème catalane .....	10
vanillecreme mit spekulatius .....	12
quarkcreme .....	14
nougatcreme.....	16
diplomatencreme .....	18
gefrorene crème brûlée .....	20
crème brûlée mit foie gras.....	22
crème brûlée mit möhren und orange .....	24
zuckerrüben-crème-brûlée mit himbeeren .....	26
crème brûlée mit grünem tee und sesam .....	28

## aromatisch

zitronen-bergamotte-creme.....	30
crème brûlée mit zitronenverbene.....	32
crème brûlée mit lindenblüten.....	32
crème brûlée mit thymian .....	33
crème brûlée mit honig und rosmarin .....	33

## gewürzt oder exotisch

crème brûlée mit kandiertem ingwer .....	34
crème brûlée »indisch« .....	36

kokosmilch-crème-brûlée .....	38
mit passionsfrucht .....	40
crème brûlée mit rumrosinen .....	40

## fruchtig

crème brûlée mit frischem obst .....	42
apfel-crème-brûlée.....	44
crème brûlée mit feigen und trauben.....	46
maronen-crème-brûlée .....	48
honig-crème-brûlée mit grapefruit .....	50
zitronengras-crème-brûlée mit erdbeeren.....	52

## schokolade, kaffee oder karamell

nuss-nougat-crème-brûlée.....	54
crème brûlée mit orangenlikör .....	56
und weißer schokolade .....	56
dreierlei schokoladencreme.....	58
pistaziencreme mit schokoladensauce.....	60
minzcreme mit knusperschokolade.....	62
crème brûlée mit karamellbonbons .....	64
crème brûlée mit zichorie .....	66
espressocreme.....	68
crème brûlée mit salzigem karamell.....	70