

# Crème Brûlée von weißem Tee mit süßen Reisteigröllchen

Weinempfehlung: *anetteclosheim Weißer Burgunder*



## Rezept für vier Portionen

### Für die Röllchen:

12 Reisteigblätter, in Wasser eingeweicht

50 ml Akazienhonig, erwärmt

1 El gerösteter Fenchelsamen

Reisteigblätter trocken tupfen und gleichmäßig mit Honig bestreichen. Fenchelsamen darauf verteilen und zigarrenförmig aufrollen. Im Ofen bei 180 °C Heißluft, 8-10 Minuten hell backen.

### Für die Creme:

220 ml Milch

5 g weißer oder grüner Tee

100 ml Weißwein (Weißburgunder von Anette Closheim)

500 ml Sahne (33%)

6 Eigelbe

70 g Zucker

40 g Rohrzucker zum Bestreuen

Die Milch auf ca. 65-70 °C erhitzen, Tee zugeben und ohne Hitze abgedeckt 4-6 Minuten ziehen lassen. Je nach Tee Sorte kann die Temperatur und Zeit variieren. (Tipp: Die Temperatur testen Sie am besten mit einem Bratenthermometer.)

Danach die Flüssigkeit durch ein Sieb laufen lassen.

Aromatisierte Milch mit Sahne, Eigelben, Zucker, Weißwein gründlich verrühren und in einem Topf bei langsam ansteigender Temperatur (bis 85 °C), mit Hilfe eines Teigschabers zu einer cremigen Masse rühren. In Schalen oder Suppenteller füllen und auf einem Wasserbad im Backofen bei 95 °C Ober/ Unterhitze, ca. 35-40 Minuten (je nach Füllhöhe) fertig garen.

Die fertige Creme, leicht auskühlen lassen, mit weißem Rohrzucker gleichmäßig bestreuen und flambieren.