
**ILZHÖFERs MARKTHALLEN-
REZEPT** **KLASSISCH**

**Crème Brulée
vom Ziegenkäse
(4 Portionen)**

REZEPT:

Zerbröseln Sie den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel, gemeinsam mit dem Zucker.

Erhitzen Sie die Sahne und die Milch. Hier salzen und mit etwas Pfeffer abschmecken.

Die Eigelbe gut aufschlagen, in den Ziegenkäsefrischkäse geben und glattrühren.

Nun die heiße Sahne/Milchmischung auf die Masse geben und gleichmäßig unterrühren.

Die neue Mischung jetzt in kleine Auflaufförmchen füllen (max. 2 – 3 cm) und darin die feinen Birnenstückchen unterrühren.

Ab in den Ofen und bei 90 °C für 40 – 50 Minuten garen.

Etwas abkühlen lassen, mit braunem Zucker bestreuen, abflämmen – lecker!

Oder über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen und dann mit dem Zucker abflämmen.

**ILZHÖFERs MARKTHALLEN-
REZEPT** **KLASSISCH**

**Crème Brulée
vom
Ziegenkäse**



ILZHÖFERs MARKTHALLEN-REZEPT **KLASSISCH**

Crème Brulée vom Ziegenkäse (4 Portionen)

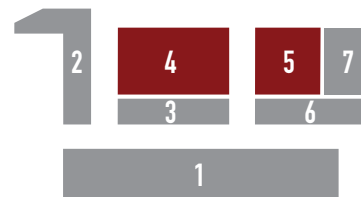
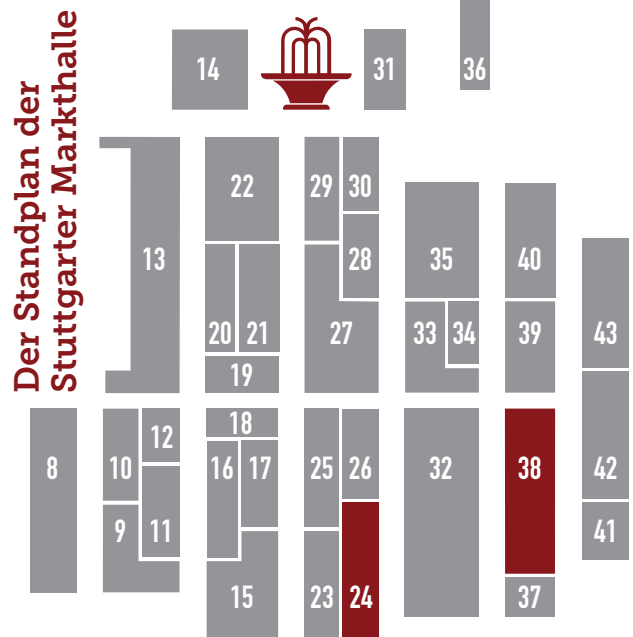
Die Zutaten finden Sie an den Ständen mit der angegebenen Nummer.

ZUTATEN:

- 60 g Ziegenfrischkäse **24**
- 20 g Zucker
- 200 ml Sahne **24**
- 150 ml Milch **24**
- 2 Pr. Salz
- Pfeffer
- 5 Eigelbe **24 38**
- 1 Birne, reif, ohne Kerngehäuse, in 3 mm große Stücke geschnitten **4 5**
- 40 g Brauner Zucker

Backofen auf 90 °C
Ober-/Unterhitze vorheizen

Rezept auf der Rückseite



ILZHÖFERs MARKTHALLEN-REZEPTE
Mit Unterstützung der ILZHÖFERs Event-Kochschule
Marktplatz 7, 70173 Stuttgart
www.ilzhoefers.tritschler.com

- | | | | |
|----------|--------------------------------|-----------|---------------------------------|
| 1 | Fischhalle Looß | 24 | Käs - Maier |
| 2 | Bio-Musterregion Hohenlohe | 25 | La Bottega del Tartufo |
| 3 | Fischhalle Looß | 26 | Puszta - Stand |
| 4 | Feinkost Ragoßnig | 27 | Schwyzer Stand |
| 5 | Feinkost Ragoßnig | 28 | Bäcker Baier Backstube |
| 6 | Fischhalle Looß | 29 | Gmeiner Confiserie & Konditorei |
| 7 | DI GENNARO | 30 | Bäcker Baier |
| 8 | Bäuerliche EZG Schwäbisch Hall | 31 | Käse - Widmann |
| 9 | Emil Reimann | 32 | DI GENNARO |
| 10 | PLATANIA | 33 | Feinkost Böhm |
| 11 | IL BOUNGUSTAIO | 34 | Ni Mia Wein & Co. S. Mezzapelle |
| 12 | PLATANIA | 35 | El Mercado Espanol |
| 13 | Feinkost Veizoglou | 36 | Feinkost Guschee |
| 14 | Merz & Benzing - Blumen | 37 | DI GENNARO |
| 15 | Die Biotheke | 38 | Kustermann |
| 16 | IL BOUNGUSTAIO | 39 | Macelleria Italiana |
| 17 | La Bottega del Tartufo | 40 | Pantoulakis |
| 18 | Hochland Kaffee | 41 | Pasta 2.0 S. Mezzapelle |
| 19 | Hochland Kaffee | 42 | Wurstliebe by Gustav Breyer |
| 20 | Gewürz - Mayer | 43 | ASIAMARKET |
| 21 | Schwyzer Stand | | |
| 22 | Pappas Gourmetpalace | | |
| 23 | Die Biotheke | | |