

**Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv**  
**Ingwer Creme Brulee**

**Zutaten für 6 Portionen:**

40 g frischer Ingwer  
80 g Zucker  
400 ml Schlagsahne  
2 Eier  
2 Eigelb  
300 g Creme Fraiche

**Zubereitung:**

Für die Creme Brulee den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. 40 g Zucker, Ingwer und Sahne kurz aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Sahne durch ein Sieb gießen, Eier, Eigelb und Creme Fraiche verrühren. Sahne dazugeben, gut verrühren. Die Sahne in 6 feuerfeste Förmchen (à 140 ml Inhalt) füllen und in eine Saftpfanne gießen, dass die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen. Creme im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad auf der untersten Schiene in 50 Minuten fest werden lassen. 8-10 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Die Creme mit dem restlichen Zucker gleichmäßig bestreuen und mit einer Lötlampe goldbraun abflämmen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. So bald der Karamell abgekühlt ist, bildet er eine knusprige Schicht. Innerhalb von 30 Minuten servieren, damit die Karamellschicht nicht aufweicht.

**Tipp:**

Dazu passt z.B. eine hausgemachte Blätterteigschnitte oder hausgemachte Himbeerkonfitüre