

Crème brûlée von Lavendel

4 Portionen, 30 Min. + 25 Min. Backzeit

5 Eigelb • 3 Eier • 240 g Zucker • 600 ml Sahne • 1 TL Lavendelblüten, z. B. von Herbaria • Msp. Vanillepulver • 1 Prise Salz, z. B. „Sizilianisches Steinsalz“ von Herbaria

1. Backofen auf 150 °C vorheizen. Eigelbe, Eier und die Hälfte des Zuckers zusammenrühren, aber nicht schaumig schlagen. Sahne erhitzen, Lavendelblüten dazugeben, ca. 10 Min. ziehen lassen. Blüten absieben und Sahne langsam in die Ei-Zucker-Masse rühren. Vanille und Salz dazumischen.

2. In feuerfeste Förmchen abfüllen, diese auf ein tiefes Backblech stellen und so lange heißes Wasser dazugießen, bis die Förmchen zu drei Vierteln im Wasser stehen. Blech vorsichtig in den Ofen schieben – das Wasser soll nicht über die Förmchenränder schwappen. Im Backofen ca. 25 Min. ohne Umluft backen, auskühlen lassen und kalt stellen.

3. Restlichen Zucker auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und ca. 3 Min. bei 150 °C trocknen und über die Crème streuen. Abschließend mit einer Flamme karamellisieren oder bei Oberhitze im Backofen bräunen.



Fruchtiges Getränk
Einen Trauben-Direktsaft mit Auszügen aus Lavendelblüten hat Voelkel im Sortiment. „Bio Naturell Traube Lavendelblüte“ ist ganz ohne Zuckerzusatz. Im Biohandel 0,7-l-Flasche für 1,59 €



Lila Blütenmeer
Lavendelblüten aus dem ungarischen Mittelgebirge gibt es lose in der Dose von Herbaria. Im Bioladen 15-g-Dose für 6,25 €



Duftende Süße
Lavendelhonig schmeckt nicht nur gut, sondern gilt als allgemein stimulierendes Kräftigungsmittel. Lavendelblütenhonig gibt es von Allos. Im Bioladen 500-g-Glas für 13,99 €



Für Leckermäuler
Die halbdunkle Schokolade von Leysieffer ist eine wahre Delikatesse für alle Schoko- und Lavendelfreunde. Unter www.leysieffer.de erhältlich, 100-g-Tafel für 3,95 €

