



## Bananen-Crème-Brûlée

### Zutaten für vier Portionen

2 pürierte Bananen  
4 Eier (M)  
100 ml Sahne  
4 Tropfen Bittermandelöl  
Abrieb einer unbehandelten Orange  
2 EL Kokosblütenzucker  
2 EL brauner Zucker (zum Karamellisieren)

### *Für die Beerenfrüchte:*

250 g Beeren der Jahreszeit  
2 EL Honig  
4 cl Birnendicksaft  
Abrieb einer unbehandelten Zitrone  
4 EL Apfelsaft

### Zubereitung circa 25 Minuten (ohne Stockzeit)

Bananen und Eier gut miteinander verschlagen. Sahne, Bittermandelöl, Orangenabrieb und Kokosblütenzucker zugeben, erneut gut verrühren. Ausgefettete Förmchen mit der Masse befüllen, ins Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad circa 40 Minuten stocken lassen. Die gegarte Creme mit braunem Zucker bestreuen und mit der Abflämpistole karamellisieren.

Birnendicksaft, Honig, Apfelsaft und Zitronenabrieb gut verrühren, Früchte zugeben, vermengen, kurze Zeit ziehen lassen.

**Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.**