

## Crème brûlée Kuchen

**Arbeitszeit:** ca. 1,25 Stunden

**Backzeit:** ca. 42 Minuten

**Kühlzeit:** am besten über Nacht

**Schwierigkeitsgrad:** schwer

### Nährwerte pro Stück ca.

Fett	65 g
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	15 g
Brennwert	1.016 kcal / 4.235 kJ

### Zutaten für 1 Kuchen (ca. 8 Stücke)

*Muffins (24 Stück):*

- 160 g Zucker
- 2 EL Kakaopulver
- 240 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 160 g Butaris Butterschmalz
- 4 Eier (Größe M)

*Biskuitboden:*

- 5 Eier (Größe M)
- 130 g Zucker
- 3 EL warmes Wasser
- 1 Pck. Vanillezucker
- 80 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 45 g Stärke

*Füllung:*

- 800 ml Sahne
- 400 ml Kokoscreme
- 4 EL Stärke
- 50 g Zucker
- 6 g Agar Agar
- 1 Msp. Kurkuma
- 2 EL Zucker
- Kokosraspeln



## Zubereitung:

### *Schritt 1/5*

Für die Muffins Zucker, Kakaopulver, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butaris schmelzen und mit den Eiern in die Schüssel geben. Alles gut mit einem Handrührgerät verrühren. Eine Muffinform für kleine Muffins mit Butaris Butterschmalz fetten, Teig einfüllen und die Muffins im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 12 Minuten backen. Abschließend auskühlen lassen.

### *Schritt 2/5*

Für den Biskuitboden die Eier trennen. Eiklar mit etwas Zucker steif schlagen. Eigelb mit warmen Wasser anrühren, restlichen Zucker und Vanillezucker zufügen und die Masse mit dem Handmixer mehrere Minuten schaumig schlagen. Die beiden Massen vermengen. Mehl, Backpulver und Stärke einsieben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Eine Backform (ø 22 cm) leicht mit Butaris Butterschmalz fetten und den Teig einfüllen. Für ca. 30 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen. Boden auskühlen lassen und danach horizontal durchschneiden, sodass man 2 Böden hat.

### *Schritt 3/5*

Für die Füllung Sahne und Kokoscreme in einen Topf geben. 4 EL abnehmen, Stärke damit glattrühren und beiseitestellen. Sahne und Kokoscreme erwärmen. Zucker und Agar Agar zufügen, kurz vor dem Siedepunkt vom Herd nehmen, Stärkemischung und Kurkuma einrühren und die Masse lauwarm auskühlen lassen, bis sie deutlich eingedickt ist.

### *Schritt 4/5*

Einen Biskuitboden in einen Tortenring (ø 22 cm) geben. 12 Muffins darauf verteilen und 2/3 der Füllung darüber geben. Den zweiten Biskuitboden auflegen, restliche Füllung oben aufgeben. Für mehrere Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.

### *Schritt 5/5*

Zum Fertigstellen des Kuchens Zucker auf dem Kuchen verteilen und mit einem Bunsenbrenner den Zucker zu einer Kruste karamellisieren. Crème brûlée Kuchen aus der Form lösen. Restliche Muffins auf dem Kuchen verteilen. Weg mag, kann Kokosraspeln mit einem Löffel seitlich an dem Crème brûlée Kuchen verteilen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).