



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Gebrannte Honig-Vanille-Creme

- 40 g GEFRO Honig Wald & Blüte
- 200 ml Milch
- 1 Sternanis
- 1 Vanilleschote
- 200 ml Sahne
- 20 g Zucker
- 4 Eigelbe
- Etwa 2 EL braunen Zucker

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Gebrannte Honig-Vanille-Creme

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 60 Minuten plus ca. 5 Stunden Abkühlzeit

Nährwerte pro Portion:

22,9 g Fett    23,8 g Kohlenhydrate    7,5 g Eiweiß    329 kcal Brennwert

**Gebrannte Honig-Vanille-Creme** Den Ofen auf 120°C vorheizen. 200 ml Milch mit 1 Sternanis in einen Topf geben. 1 Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Das Vanillemark und die ausgekrazte Schote zur Milch geben. Die Milch kurz aufkochen, 200 ml Sahne, 40 g **GEFRO Honig Wald & Blüte** und 20 g Zucker zugeben und erneut kurz aufwallen lassen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Die Masse lauwarm abkühlen lassen. 4 Eigelbe unterrühren und die Masse in vier ofenfeste Förmchen füllen.

Ein Ofenblech mit einem Küchentuch auslegen, mit Wasser auffüllen bis das Handtuch mit Wasser bedeckt ist. Die Förmchen auf das Blech setzen und die Creme für etwa 50 - 60 Minuten im Ofen stocken lassen. Die Creme aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Creme vor dem Servieren mit ca. 2 EL braunem Zucker bestreuen und unter dem Ofengrill oder mit einem Gasbrenner karamellisieren.