

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

SÜßKARTOFFEL CRÈME BRÛLÉE

Zutaten (für ca. 5 Personen):

20 ml Amaretto

40 ml Weißwein, Amaretto beides auf 40 ml Reduktion

2 TL Balsamico

75 g Süßkartoffelpüree

75 g Sahne flüssig

2 Eier

2 Eigelb

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer Homogenen Masse vermischen. Danach in einem Wasserbad bei 95 C° 1 Stunde Pochieren. Zum Schluss noch mit braunem Zucker aramellisieren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**