



Vulkanhof[®]

Die Ziegenkäserei aus der Eifel



Crème brûlée

... aus Ziegenmilch,
mit frischem Ziegenmilch-
Erdbeereis





* *Zutaten:* Rezept für 12 Personen ~~~~~

Ein Liter Ziegenmilch

150g Zucker

Eine Vanilleschote

150g Eifelfrische Natur

Melissenblättchen

Vier Eigelb

Fünf ganze Eier

Nach Wunsch frischer Oregano





** Zubereitung ~~~~~*

- 01 Erhitzen Sie im ersten Schritt Ziegenmilch, Zucker und das Mark einer Vanilleschote mit Melissenblättchen und Oregano.
- 02 Geben Sie 150 g Eifelfrische Natur dazu und pürieren Sie die Masse.



03 Um die Gewürze herauszufiltern, sollten Sie die heiße Milchkäsemasse sieben. Anschließend können Sie diese langsam über die Eier gießen. Achten Sie darauf, die Masse mit dem Schneebesen zu einer Emulsion schlagen. Am einfachsten geht es, wenn Sie zu zweit arbeiten: Eine Person schlägt die Eier mit der Flüssigkeit auf, während die zweite kontinuierlich Milchkäsemasse hinzufügt.

04 Füllen Sie die Masse in gefettete Förmchen und stellen Sie diese auf ein Backblech.

05 Geben Sie die befüllten Schüsselchen in den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen und garen Sie die Crème bei gleichbleibender Temperatur circa 60 Minuten lang.

06 Bestreuen Sie die Crème brûlée vor dem Servieren mit braunem Zucker und karamellisieren Sie diesen mit einem Bunsenbrenner.

~~~~~  
07 *Mit Liebe servieren und mit allen Sinnen genießen!*





LANDHOTEL  
SAARSCHLEIFE  
★★★★

Dieses leckere Rezept stammt aus der Feder von Michael Buchna und seinem Küchenteam im Landhotel Saarschleife. Ob raffinierte Leckerbissen oder typisch saarländische Gerichte – Michael Buchna, Christian Münch-Buchna, Celine Weisse und das Küchenteam verführen Sie nach allen Regeln der Kochkunst. Dabei steht die Qualität der Speisen und Ihr Genuss stets im Mittelpunkt. Das Landhotel legt großen Wert auf regionale Produkte/Lebensmittel und wir als Vulkanhof freuen uns immer ganz besonders, wenn unser Ziegenkäse bei Spitzenköchen so kreativ zum Einsatz kommt. Und genau wie der Vulkanhof, so ist auch das Landhotel Saarschleife Mitglied bei „Slow-Food“  
[www.hotel-saarschleife.de](http://www.hotel-saarschleife.de)



---

## *Vulkanhof*

Wir machen Ziegenkäse aus Leidenschaft. So ursprünglich, wie die Landschaft der Vulkaneifel, in reiner Handarbeit und nur aus den besten Zutaten. Entdecken Sie unseren Ziegenkäse, unseren Hof, unsere Ziegen und unsere Heimat.

Denn nur diese einzigartige Kombination lässt unseren Käse zu dem werden, was er ist: ein ganz besonderes Produkt, das es nur hier gibt. Auf dem Vulkanhof, im Herzen der Vulkaneifel.

---

Vulkanhof | Familie Thommes-Burbach

Vulkanstrasse 29  
D-54558 Gillenfeld/Vulkaneifel

Telefon: +49 (0) 65 73 - 91 48  
Telefax: +49 (0) 65 73 - 99 64 16

E-Mail: [info@vulkanhof.de](mailto:info@vulkanhof.de)  
Internet: [www.vulkanhof.de](http://www.vulkanhof.de)

---







Foto ©: www.phormat.de

## Besuchen Sie die Vulkaneifel

Wenn Sie den Besuch auf dem Vulkanhof mit einem Tagesausflug oder Kurzurlaub in der Region verbinden, haben wir ein paar ganz besondere Tipps für Sie.

Freuen Sie sich zum Beispiel auf einen Spaziergang um das wunderschöne Pulvermaar in Gillenfeld, den größten Vulkansee in der Vulkaneifel. Ganz in der Nähe liegt außerdem das Vulkanmuseum 'Vulkanhaus Strohn' mit der beeindruckenden, fast 120 Tonnen schweren 'Strohner Lavabombe'. Hier erfahren Sie mehr zu der Entstehungsgeschichte der Vulkaneifel. Unweit von Gillenfeld führt auch einer der schönsten Wanderwege der Republik vorbei: der Lieserpfad. Auf insgesamt 73 Kilometern folgt er dem Lauf des Flüsschens Lieser von Daun bis zur Mündung in die Mosel. Hier lohnt ein kleiner Ausflug – zum Beispiel nach Manderscheid, wo sich der Pfad unterhalb der imposanten Manderscheider Burgen entlang schlängelt. Auch Daun mit seinen berühmten drei Maaren und zahlreichen Wandermöglichkeiten um die Vulkanseen ist nicht weit von Gillenfeld entfernt. Willkommen in der Vulkaneifel!

### Unsere Partner



[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)



[www.geopark-vulkaneifel.de](http://www.geopark-vulkaneifel.de)



[www.gesundland-vulkaneifel.de](http://www.gesundland-vulkaneifel.de)

Wir fördern



Slow Food®  
Deutschland e.V.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)