

Caramelflan

Rezept für 5 Personen



Vegetarisch, Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Caramelflan

- 400ml Vollmilch
- 125g Zucker (1. Teil)
- etwas Wasser
- 2 Eigelb
- 125 Zucker (2. Teil)

Zubereitung Caramelflan

Den Zucker (1. Teil) karamellisieren lassen mit etwas Wasser. Die 5 Förmchen mit dem Karamell bedecken, sodass der Boden komplett bedeckt ist. Die Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die Milch aufkochen lassen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Eiermasse unter die Milch ziehen und dann schnell in die Förmchen füllen. Die Förmchen in einem Wasserbad ca. 45 Minuten im Ofen bei ca. 150 Grad stocken lassen. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren jedes Flanförmchen in heisses Wasser tauchen, den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen und Flan auf flache Dessertteller stürzen. Mit frischen Saisonfrüchten servieren.