

Flan

Zutaten:

200 g Zucker für den Karamell
1 l Milch
1 Vanilleschote
200 g Zucker
4 Eier

Zubereitung:

1. 200g Zucker für den Karamell in einer kleinen Pfanne schmelzen und bräunen bzw. karamellisieren lassen. In eine größere Auflaufform (feuerfest) gießen und erkalten lassen.
2. Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen. Zucker und Eier mit dem Schneebesen verrühren und unter ständigem Weiterrühren nach und nach die Milch dazu gießen. Creme vorsichtig in die Form schütten ohne den Karamell zu zerstören.
3. Die Form in eine weitere Auflaufform (oder eine Fettpfanne) setzen und mit heißem Wasser bis zum Rand der Form auffüllen. Alles mit Alufolie abdecken und im Backofen, mittlere Schiene bei 200 Grad etwa 40 Minuten fest werden lassen.
4. Mit dem Finger die Creme antippen, ob sie vollständig erstarrt ist. Weitere 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, herausnehmen und abkühlen, im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.
5. Unmittelbar vor dem Anrichten mit einem spitzen Messer den Rand der Form umfahren und die Creme stürzen.