



Für 6 Portionen  
brauchen Sie:



Flan de Huevo,  
so eine Art Crema catalana

- ⇒ 175 g Zucker
- ⇒ 1 Vanilleschote
- ⇒ 300 ml Milch
- ⇒ 200 ml Schlagsahne
- ⇒ Salz
- ⇒ 4 Eier (Kl.M)

für das Karamell:

100 g Zucker und 3 EL Wasser in eine Topf oder eine Edelstahlpfanne geben und ohne Rühren aufkochen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert ist. Den Karamell sofort in eine oval Auflaufform (26 cm lang) füllen und beiseite stellen.

Für die Creme:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, restlichen Zucker, 1 Prise Salz, Vanilleschote- und Mark in einen Topf geben und aufkochen. Eier verschlagen und die heiße Flüssigkeit langsam unterrühren. Flan-Masse durch ein feines Sieb gießen und in die Auflaufform füllen. Die Auflaufform in die Fettpfanne des Backofens auf die unterste Schiene stellen. Ca. 3cm hoch mit kochendem Wasser befüllen und im vorgeheizten Ofen bei 140 °C (bei Umluft 120 °C) 50-60 Minuten stocken lassen. Den Flan aus dem Wasserbad heben, auf einem Gitter auskühlen lassen. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Flan mit einem kleinen Messer vom Rand lösen und auf eine Platte stürzen. Dazu schmecken frische Himbeeren und geschlagene Sahne.

VOR DEM  
ESSEN  
GIBT'S  
THEATER.