

Disney DAS FEST IM GRIFF?!

FLAN

für 2–3 Portionen



ZUTATEN:

4 Eier
200 ml Milch
100 ml süße Kondensmilch
½ Vanillestange
8 EL Zucker

ZUBEREITUNG:

Die Eier mit der Hälfte des Zuckers gut verrühren. Milch, Kondensmilch und Vanille zusammen aufkochen, kurz abkühlen lassen und nach und nach langsam unter ständigem Rühren in die Ei-Masse geben.

Den restlichen Zucker mit einem kleinen Schuss Wasser im Topf auflösen und langsam karamellisieren lassen, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommen hat. Diesen dann in feuerfeste Portionsförmchen oder eine Auflaufform geben, dabei aber nur den Boden bedecken.

Der Zucker wird schnell wieder fest und die Form kann mit der Ei-Masse gefüllt werden.

Die feuerfesten Portionsförmchen mit der Creme in ein tiefes Backblech stellen, welches zu $\frac{2}{3}$ mit heißem Wasser gefüllt wird und bei 160 Grad im vorgeheizten Ofen für etwa 60 Minuten stocken lassen. Aus dem Ofen nehmen und für einige Stunden, am besten über Nacht, kühlen lassen. Zum Servieren das Dessert aus den Förmchen stürzen.