Flan

fuer 6 Personen

Zutaten

1	Vanilleschote
1 Prise/n	Salz
180 g	Zucker
2 El	Wasser
3/4 l	Milch
4	Eier, roh
5	Eigelb

Vanilleschote lÃƒÂ¤ngs halbieren und Mark herauskratzen; zusammen mit der Schote in der Milch aufkochen; 30 Minuten ruhen lassen, anschl. die Schote herausnehmen. Den Backofen auf 150 bis 20 Grad aufheizen, etwa 45 bis 50 g des Zuckers mit dem Wasser in einem Topf verrÃƒÂ¼hren und bei starker Hitze schmelzen lassen; dabei jedoch nicht rÃƒÂ¼hren sondern den Topf schwenken. 6 ofenfeste Formen (ca. 200 ml Inhalt) mit dem Karamel ausgieÃƒÅ¸en; (diese Menge reicht nicht immer, dann muss nochmals Zucker geschmolzen werden; Weihnachten 1997 wurde 3x geschmolzen; nicht mit den Fingern umrÃƒÂ¼hren!) Den restlichen Zucker, die Eier und die Eigelb mit der Prise Salz mischen bis alles gleichmÃƒÂ¤ÃƒÅ¸ig gelb aussieht; die warme Vanillemilch langsam dazugeben und verquirlen. Alles durch ein feines Sieb gieÃƒÅ¸en und in die 6 Formen verteilen. Einen groÃƒÅ¸en Topf (hier: unseren BrÃƒÂ¤ter) mit Wasser fÃƒÂ¼llen (Formen mÃƒÂ¼ssen schwimmen), erhitzen und mit den Formen ca. 70 bis 80 Minuten (ggf. auch lÃƒÂ¤nger) auf der unteren Schiene des Backofens kochen lassen. Mit einem HolzstÃƒÂ¤bchen auf Festigkeit prÃƒÂ¼fen (am Holz darf nichts mehr hÃƒÂ¤ngen bleiben!). Formen entnehmen, erkalten lassen und ÃƒÂ¼ber Nacht im KÃƒÂ¼hlschrank aufbewahren.