



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 längs 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 200 Grad aufheizen, etwa 45 bis 50 g des Zuckers mit dem Wasser in einem Topf verrühren und bei starker Hitze schmelzen lassen; dabei jedoch nicht rühren sondern den Topf schwenken. 6 ofenfeste Formen (ca. 200 ml Inhalt) mit dem Karamel ausgießen; (diese Menge reicht nicht immer, dann muss nochmals Zucker geschmolzen werden; Weihnachten 1997 wurde 3x geschmolzen; nicht mit den Fingern umrühren!) Den restlichen Zucker, die Eier und die Eigelb mit der Prise Salz mischen bis alles gleichmäßig gelb aussieht; die warme Vanillemilch langsam dazugeben und verquirlen. Alles durch ein feines Sieb gießen und in die 6 Formen verteilen. Einen großen Topf (hier: unseren Bräter) mit Wasser füllen (Formen müssen schwimmen), erhitzen und mit den Formen ca. 70 bis 80 Minuten (ggf. auch länger) auf der unteren Schiene des Backofens kochen lassen. Mit einem Holzstäbchen auf Festigkeit prüfen (am Holz darf nichts mehr haften bleiben!). Formen entnehmen, erkalten lassen und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.