



Orangen-Karamell-Flan

Zutaten

Sauce	60 g Zucker 1 dl Orangensaft
Flan	5 dl Milch 50 g Zucker 1 Vanilleschote, aufgeschnitten 3 Eier, verquirlt
Flanförmchen, Ø 7 cm, 6 Stück	
Zubereitung: 15 Minuten Garen: 25 Minuten bei 90 °C	

Zubereitung

Für die Sauce den Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen.

Den Boden der Förmchen mit der Orangen-Karamell-Sauce bedecken.

Milch, Zucker, abgestreiftes Vanillemark und Vanilleschote in einer Pfanne auf 40 °C erwärmen. Vanilleschote entfernen.

Die Milch langsam unter die Eier rühren. In die Förmchen füllen.

Die Förmchen im gelochten Garbehälter in die Mitte des kalten Garraums schieben. Dämpfen 90 °C, 25 Minuten. Erkalten lassen.

Den Rand der Flans mit einem Messer vorsichtig lösen, auf Teller stürzen, mit der Orangensaure umgiessen.

Tipp: Bei einem klassischen Karamellköppli wird für die Sauce der Orangensaft durch Wasser ersetzt. Die Karamellsauce kann auch fertig gekauft werden.