

Leche Flan

Für zwei Personen

125 g Kondensmilch	125 g gesüßte Kondensmilch	5 Eier
200 g Zucker	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Orange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Stiel Minze	Zucker	

50 Gramm Zucker in einem Topf erhitzen, bis er karamellisiert und hellbraun ist. Das Karamell daraufhin vorsichtig in zwei Souffléförmchen gießen, bis der Boden vollständig bedeckt ist. Das Karamell anschließend auskühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem restlichen Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Beide Sorten Kondensmilch langsam hinzugeben und verrühren. Die Schale einer halben Orange abreiben, das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und beides der Masse hinzufügen. Nun die Masse bis kurz vor dem Rand in die Förmchen gießen. Einen Dampfgarer mit Wasser aufsetzen. Die Förmchen in den Einsatz legen und 15 bis 20 Minuten dämpfen.

Nach Ende der Garzeit mit einem Zahnstocher hineinstecken:

Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, ist es fertig. Die Leche Flan kaltstellen und zum Servieren auf einen Teller stürzen.

Benedikt Strehle am 04. September 2014