



Karamell-Flan mit Sommerfrüchten

Zutaten für sechs Portionen

100 g Zucker (für Karamell)
Zesten von je einer unbehandelten Zitrone und Orange

250 ml Milch
250 ml Sahne
Mark einer Vanilleschote
50 g Zucker
2 Eier
2 Eigelbe
1 Päckchen Vanillezucker
6 Minze- oder Melissekronen

Zubereitung (circa 50 Minuten inclusive Stockzeit)

Den Zucker in eine Pfanne geben und bei mäßiger Hitze goldgelb zu Karamell schmelzen lassen. Das Ganze in sechs Portionsschälchen verteilen, kurz warten und die gemischten Zesten darauf geben.

Milch und Sahne mit dem ausgeschabten Mark der Schote und dem Zucker aufkochen lassen, dann beiseite stellen. Eier und Eigelbe mit einem Päckchen Vanillezucker cremig aufschlagen und die aufgekochte Milch-Sahnemischung langsam unterrühren. Alles gut vermengen. Diese Ei-Milchmasse in die Förmchen auf den Karamell geben. Im vorgeheizten Wasserbad im Backofen bei circa 170 Grad 30 bis 35 Minuten, je nach Größe der Förmchen, stocken lassen. Dezent abkühlen, mittig auf einen Teller stürzen und mit marinierten Sommerfrüchten ausgarnieren. Zum Schluss mit Minze- oder Melissekronen verfeinern.