

# Flan

## Zutaten für 6 Personen

### *Für den Karamel:*

3 EL Zucker

2 EL Wasser

### *Für den Pudding:*

¾ l Milch

200 g Zucker

2 Eier

6 Eidotter

etwas Vanille oder Zimt



In einem kleinen Topf wird der Zucker und das Wasser erhitzt, bis sich der Karamel bildet (bräunen). Der fertige Karamel wird in die Form(en) eingefüllt.

Nun wird die Milch mit Vanille oder Zimt zum kochen gebracht. In einer Schüssel werden die Eier und Dotter verquirlt und der Zucker in dieser Masse aufgelöst.

Die gekochte Milch wird nun sehr langsam in die Eimasse eingerührt, so dass die Eier nicht stocken.

Die fertige Masse wird auf die Formen aufgeteilt und im vorgeheizten Ofen im Wasserbad bei etwa 180-200°C in ca. 50 Minuten zum stocken gebracht. Das Wasserbad muss immer wieder nachgefüllt werden. Falls die Oberfläche der Flanes zu dunkel wird, können sie mit Alufolie oder einem Deckel abgedeckt werden.