Calvados-Flan

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	
Portionen	6

Flan

2 Eier

2 Eigelb

3 EL Calvados

80 g Zucker

250 ml Milch

200 ml Vollrahm

Eier und Calvados mit einem Schwingbesen leicht verquirlen. Darauf achten, dass kein Schaum entsteht.

Zucker, Milch und Rahm in eine Pfanne geben. Unter Rühren leicht erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Eiermasse unter ständigem Rühren zur Milch giessen und anschliessend durch ein Sieb giessen. Eiermilch gleichmässig auf die Gläser verteilen.

Gläser auf das Edelstahlblech stellen. Edelstahlblech in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 90 °C während 25 Min.

Calvados-Flan ca. 2 Stunden zugedeckt kalt stellen.

Mandelknusper

1 EL Mandelstifte

1 EL Zucker

wenig Schlagrahm

Mandelstifte und Zucker in eine weite Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren rösten, bis der Zucker braun wird und die Mandeln schön überzogen sind. Der Zucker muss leicht zu schäumen beginnen.

Karamelisierte Mandelstifte auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

Calvados-Flan kurz vor dem Servieren mit Schlagrahm und den karamelisierten Mandelstiften garnieren.

Zubehör

Edelstahlblech gelocht

6 Gläser mit je ca. 200 ml Inhalt

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021