



Calvados-Flan

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Ruhezeit	2 Std.
Garzeit	25 Min.
Portionen	6
Gerät	Comhair-Steam SE ab 2015

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.

Karamalisierte Mandelstifte auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

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





Zubehör

Edelstahlblech gelocht

6 Gläser mit je ca. 200 ml Inhalt

