

# Flan Caramel

Zutaten für 10 Personen:

1 lt	Milch
150 g	Zucker
8	Eier
1	Vanillestengel
200 g	Zucker für Caramel
5 dl	Schlagrahm
	Früchte zum garnieren



Zubereitung:

Den Zucker für Caramel in einer Pfanne mit etwas Wasser kochen bis er caramelisiert, mit noch etwas Wasser abkühlen (Vorsicht, sehr heiss). Den Caramel in Förmchen füllen.

Die Milch mit dem Vanillestengel aufkochen.

Die Eier und den Zucker tüchtig verrühren.

Die Milch ohne den Stengel nach und nach begeben.

Die Masse in die Förmchen giessen .

Diese in ein Wasserbad stellen und auf dem Herd erwärmen, danach mit dem Wasserbad im Ofen bei ca. 150°C, 40 Minuten pochieren (die Flüssigkeit darf nicht kochen).

Erkalten lassen und stürzen, mit Schlagrahm und Früchten ausgarnieren.