



Spanischer Flan

Zutaten

3 Eier, 250ml Milch, 8 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker

Die Milch leicht erwärmen. Die Eier mit dem 3 EL Zucker und dem Vanillinzucker schön schaumig rühren. Die Milch unterrühren und ca. 1 Minute weiter rühren, schön cremig muss es sein.

Den restlichen Zucker (5 EL) in einem kleinen Topf karamellisieren. Das Rühren nicht vergessen. Wenn der Zucker schön braun und flüssig ist, den Topf vom Herd nehmen und schwenken, damit sich das Karamell auch am Rand verteilt.

Die Eiermasse einfüllen, den Topf mit Alufolie bedecken und im Wasserbad ca. 1 Stunde kochen lassen. Wahlweise den Topf im Wasserbad bei 200°C ca. 1 Stunde in den Ofen stellen.

Wenn die Mitte fest geworden ist, den Flan aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Nun auf einen Teller stürzen.