

Latwerge-Flan mit Hagebutten-Coulis



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten
 GAREN IM OFEN: ca. 1 Stunde
 KÜHL STELLEN: 2–3 Stunden Für 6
 Förmchen à ca. 1 dl Inhalt

FÜR 6 Personen

FLAN

3–4 EL Latwerge
 1 EL Zucker
 5 dl Vollmilch
 4 Eier

HAGEBUTTEN-COULIS

6 dl Wasser
 7 EL Zucker
 6 Beutel Hagebuttentee
 2 dl Vollrahm, steif geschlagen

ZUBEREITUNG

FLAN

Latwerge mit Milch und Zucker verrühren, aufkochen. Eier in einer Schüssel verquirlen, Milch langsam unter Rühren dazugießen. Zurück in die Pfanne giessen und unter ständigem Rühren bis knapp vor den Siedepunkt bringen. Förmchen auf einen Lappen in eine ofenfeste Form stellen. Flan-Masse durch ein Sieb in ein Litermass giessen und in die Förmchen giessen, Förmchen mit Alufolie bedecken. Siedendes Wasser bis 2/3 Höhe der Förmchen einfüllen.

GAREN

Im unteren Teil des auf 160 °C vorgeheizten Ofens garen. Metallförmchen: 45–50 Minuten, Keramikförmchen/-tassen: 60–70 Minuten. Oder Flans zugedeckt im Dampfgarer garen: Metallförmchen: bei 95 °C ca. 20 Minuten, Keramik-/Glasförmchen: 30–35 Minuten, anschliessend im geschlossenen Dampfgarer 5 Minuten nachziehen lassen. Flans herausnehmen, auskühlen lassen, dann zugedeckt 2–3 Stunden kühl stellen.