



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Flan mit Orangen

1/2 unbehandelte Zitrone
50 g Zucker
500 ml Schlagsahne
1/2 Zimtstange
1 TL Zitronenaroma
4 Eigelb
1 Ei

Orangenkompott

4 Orangen
1/2 Vanilleschote
50 g Zucker
2 El trockener Sherry

Für Flan die Zitronenschale mit einem Sparschäler in sehr dünnen Streifen abschälen. Zucker mit Sahne, Zitronenschale und Zimtstange aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, Zitronenaroma, Eigelb und Eier dazugeben und mit dem Schneidstab gut durchmischen. Eine Saftpfanne mit Wasser füllen und auf der untersten Schiene im Backofen bei 140 Grad vorheizen (keine Umluft). Die Flanmasse bis zum Rand in 4 ofenfeste Förmchen (à 150 ml Inhalt) gießen. Förmchen in das Wasserbad stellen, 90 Minuten garen. Bei zu starker Bräunung abdecken. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Folie bedeckt kalt stellen.

Orangenkompott

Für das Kompott aus 2 Orangen den Saft auspressen. Restliche Orangen mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen waagrecht in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer flachen Arbeitsschale verteilen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Zucker mit Orangensaft, 150 ml Wasser, Vanillemark und -schote aufkochen, dann stark sirupartig einkochen. Sirup abkühlen lassen, mit Sherry würzen und über die Orangenscheiben gießen. Mindestens 2 Stunden marinieren.

Flan aus den Förmchen stürzen. Mit Orangen und Sirup servieren.

Weinempfehlung

Riesling Auslese Mosel
Chenin Blanc Strohwein

Nach: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/19000/flan-mit-orangen.html>