



Latte-macchiato Flan

Nährwerte pro Portion: ca. 355 kcal, 27 g Fett

Zutaten für 6 Portionen:

1/4 l Milch
250 g Schlagsahne
2 Päckchen lösl. Kaffee
(ca. 24 g)
2 Eier
2 Eigelb
60 g Zucker
150 g Schlagsahne
60 g dunkle Mokokabohnen

ZUBEREITUNG

Milch und Sahne aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Kaffeepulver hineintrühren. Eier, Eigelb und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach die leicht abgekühlte Sahne-Milch unterrühren. Die Eier-Kaffee-Milch durch ein feines Sieb in Glasförmchen gießen.

Die Förmchen in eine ofenfeste Form stellen und so viel kochendes Wasser dazugießen, dass die Förmchen zur Hälfte im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C, Umluft 135°C, Gas Stufe 1–2 ca. eine Stunde backen. Abkühlen lassen und mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren Sahne halb fest schlagen und zwei bis drei Esslöffel davon auf die einzelnen Flans verteilen. Mit grob gehackten Mokokabohnen bestreuen.

Quelle: Das kleine Rennie® Herbst-Kochbuch, 07/2008, Bayer Vital GmbH