

FLAN MIT VANILLE



FÜR 1 FLAN

EXTRAFEINER TEIG

Mehl T550.....	55g
Butter	44g
Marzipan	44g
Honig.....	1g
Eiweiß	5g

Das Mehl, die Butter und das Marzipan in die Schüssel des Rührgeräts **geben**.

Mischen, bis der Teig eine leicht krümelige, gleichmäßige Konsistenz hat.

Honig und Eiweiß **hinzufügen** und nach und nach alles **vermischen**.

Den Flan-Boden bei 150°C ungefähr 15 Min. lang **backen**.

VANILLE-FLAN

Milch	659g
Flüssige Crème fraîche	165g
Zucker.....	165g
Mehl T550.....	30g
Maisstärke	30g
Eier.....	33g
Eigelb.....	119g
Vanilleschote NOROHY	5 Stück

In einer Rührschüssel Zucker, Mehl und Maisstärke **mischen**.

Einen Teil der Milch gut mit den vermengten trockenen Zutaten **vermischen**, dabei Klumpen vermeiden.

Vanilleschoten längs **halbieren** und **auskratzen**.

Die Crème fraîche und restliche Milch in den Topf **geben** und die Mischung (Zucker, Maisstärke, Mehl und Milch) sowie die Vanilleschoten und das Mark **hinzugeben**. Zuletzt Eier und Eigelb **hinzufügen**.

Die Flan-Masse **erhitzen**, bis sie eindickt.

Den extrafeinen Boden **backen**, bis er schön braun ist.

Die Masse in einem Ring, welcher zuvor mit Kakaobutter eingefettet wurde, auf den gebackenen Teigboden **gießen**.

Flan bei 100°C etwa 45 Min. **backen**.

Mit einem Brenner aus der Form **lösen**.

