

# FLAN MIT TAHITI VANILLE

FÜR 1 FLAN

## MÜRBETEIG

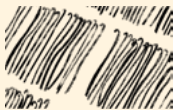
Butter 82 % Fett .....	100 g
Salz .....	2 g
Zucker .....	3 g
Eigelb .....	10 g
Ultrahocherhitzte Vollmilch .....	30 g
Mehl T550 .....	140 g

Zuerst die weiche Butter, das Salz und den Zucker **vermischen**. Dann das Eigelb und die Milch **hinzugeben**. Nicht schaumig **schlagen**. Sobald eine einheitliche Masse **entstanden** ist, das Mehl **hinzufügen** und schnell **vermischen**. Kalt **stellen**.

## KONDITORCREME

Ultrahocherhitzte Vollmilch .....	765 g
Zucker .....	155 g
Eigelb .....	95 g
Maisstärke .....	40 g

Diese Karte wurde Ihnen  
geschenkt von :



**NOROHY**  
- LE COMPAGNON DE LA VANILLE -

  @norohyvanille  
norohy.com

Mehl T550 .....	40 g
Tahiti-Vanilleschote von <b>NOROHY</b> .....	1 Stück

Die Milch mit der **aufgeschlitzten** und **ausgeschabten** Vanilleschote aufkochen. Zucker, Maisstärke, Mehl und Eigelb **vermischen**. Die Vanillemilch **passieren**, auf die Mischung gießen und 2 Minuten köcheln **lassen**. Die Creme mit Frischhaltefolie **abdecken** und im Kühlschrank **aufbewahren**.

## ZUBEREITEN

Den Teig ca. 3 mm dick **ausrollen**. Abkühlen **lassen** und in eine Form **geben**. Mit Konditorcreme **garnieren**. Ca. 45 Minuten bei 165 °C **backen**.



Vervielfältigung und Verbreitung  
außerhalb der privaten Nutzung  
verboten.

Bildnachweis:  
Shutterstock - Agence Cru