KÜCHEN-HANSEN
Die Marke des Nordens!

AEG-Dampfgarer Rezepte

AEG
perfekt in form und funktion

Rezept für 6 Personen

Vanille-Flan mit Erdbeeren

Erdbeeren und Vanille sind seit jeher ein aromatisches Dream-Team und machen aus dieser einfachen sommerlichen Nachspeise ein besonderes Dessert.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Die Vanilleschote längs halbieren und das Innere herauskratzen.

2. Die Eier mit den Eigelben, dem Zucker und dem Inneren der Vanilleschote schaumig schlagen.

3. Die Milch und die Sahne in einer Pfanne auf etwa 95 °C erwärmen, aber nicht kochen lassen. Vorsichtig unter die Eimischung ziehen, ohne dass Bläschen entstehen. Sechs Gläser bis auf zwei Drittel mit dieser Creme füllen.

4. Auf der Einschubebene 2 im Programm „Feuchtgaren hoch" bei 95 °C 45 Minuten lang dämpfen. Inzwischen die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden und die Pistazienkerne zerdrücken.

Anrichten
Flan abkühlen lassen und mit Erdbeerscheiben und Pistazienstückchen garnieren.

Zutaten:
1 Vanilleschote
3 Eier
2 Eigelb
80 g Zucker
100 ml Milch
300 ml Sahne
300 g Erdbeeren
2 EL Pistazien

Informationen:
Schwierigkeit: leicht
Zeit: 45 Minuten
Temperatur: 95 °C
Programm: Feuchtgaren hoch
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Geheimtipp des Küchenchefs
Der cremige Flan kommt in Verbindung mit knackigen Nüssen und fruchtigem Obst oder Beeren besonders gut zur Geltung. Andere leckere Kombinationen sind Pflaumen mit Mandeln oder Himbeeren mit Pinienkernen – Ihrer Fantasie sind bei diesem Rezept keine Grenzen gesetzt.

Filiale
24963 Tarp
Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen
25821 Bredstedt
Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89