



## Zutaten

- 100 g Zucker
- 90 g Vanille-Zucker
- 500 ml Milch
- 3 Eier
- 2 Eigelb

## Dessert

# Karamell-Flan

Entdecken Sie unser Rezept für einen cremigen Karamell-Flan! Lassen Sie sich von Kochateliers inspirieren und zaubern Sie dieses Dessert nach. Jetzt ausprobieren!

## So wird's gemacht:

1. Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellieren lassen, dann zwei Esslöffel Wasser hinzugeben, verrühren und den Karamell auf 4 feuerfeste Schälchen aufteilen.
2. Milch mit Vanille-Zucker erhitzen, damit die Vanille ihr Aroma entfaltet.
3. Eier und Eigelb in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mit einer Kelle die heiße Milch hinzugeben und dabei ständig rühren.
4. Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein tiefes Blech 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen, Schälchen einsetzen und für 20 Minuten im Ofen garen. Vor dem Servieren abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen.