



Die KochLöffel



Seit 2013

19.10.2022 / Fredy Horisberger

Anzahl: 12 Personen
Rezeptgruppe: Dessert

Orangenflan

Zutaten: Karamell

180g Zucker
9 El Orangenlikör (z B. Cointreau)

Zutaten: Flanmasse

900 ml Milch
9 Eier Grösse M
9 Eigelb Grösse M
150 g Zucker
150 ml Orangensaft
9 EL Orangenlikör
Orangenfilets zum Garnieren
ev. kleine Minzen Blättchen (Deko)

Zubereitung

1. Zucker in einen Topf geben und unter Rühren goldbraun karamellisieren.
Orangenlikör vorsichtig einrühren.
Den Karamell in 12 Soufflé Förmchen (oder kleine Tassen) giessen und erstarren lassen.
2. Milch, Eier, Eigelbe, Zucker, Orangensaft und Orangenlikör miteinander verrühren und auf die Karamellmasse verteilen. Die Förmchen mit Alufolie bedecken, auf den Rost stellen und garen. (Dampfgaren 100°C 16-18 Minuten).
3. Nach dem Garen Folie entfernen, einige Minuten ruhen lassen, dann rundherum mit einem Messer lösen und den Flan auf Teller stürzen.
Mit feinen Orangenstreifen und Minzen Blättchen garnieren.