

## Limetten-Zitronenflan

Für 4-6 Portionen

### Zutaten:

- 2 Limetten (Saft)
- 1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- 250 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 75 g Zucker
- ½ Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1 Vanillezucker (Bourbon, echte Vanille)
- 2 Eigelbe
- 2 Eier
- Zitronenstreifen und Zitronenmelisse zum Garnieren
- Butter zum Ausfetten

### Zubereitung:

Die Sahne mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver verrühren. Zitronenabrieb sowie Zitronen- und Limettensaft dazu geben. In die ausgebutterten Förmchen giessen.

Nach dem Garen einige Minuten ruhen lassen, dann rundherum mit einem Messer lösen und den Flan auf Teller stürzen. Mit Zitronenmelisse garnieren.

Den Flan kann man kalt oder warm servieren.

Geräte-Einstellungen	Bemerkung	Dampfgarer
Temperatur		100°C
Leistung	GAREN UNIVERSAL	
Zeit		16–18 Minuten