

Vanilleflan mit frischen Beeren

Für 4 Flans

Zutaten:

- 100 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 3 EL Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- frische Beeren (Himbeeren od. Blaubeeren)
- Butter zum Ausfetten

Zubereitung

Vanilleschote längs aufschneiden und mit Zucker, Prise Salz, Sahne zur Milch geben und aufkochen. Die Milch-Sahnemischung 5-10 Minuten abkühlen lassen. Die Vanilleschote rausnehmen, dabei das restliche Mark auskratzen und dazu geben. Die Eier kräftig unterrühren. In die ausgebutterten Förmchen (Gläschen oder Kaffeetassen) gießen. Nach dem Garen kühl stellen.

Geräte-Einstellungen	Bemerkung	Combi-Dampfgarer
Temperatur		90°C
Einstellung	Dampfgaren	
Zeit		20 Minuten

Die abgekühlten Flans zusammen mit den Beeren servieren und Zitronenmelisse garnieren.