

## Zitronen – Orangen - Flan

---

Für 4-6 Portionen

### Zutaten:

200ml Orangensaft, frisch gepresst

3 EL Orangenlikör

1 Bio-Zitrone

1 Bio-Orange

200ml Sahne

75g Zucker

½ Päckchen Vanille-Puddingpulver

1 Vanillezucker (Bourbon, echte Vanille)

2 Eigelbe

2 Eier

Orangestreifen und Zitronenmelisse zum Garnieren

Butter zum Ausfetten

### Zubereitung

Die Sahne mit den Eiern, Likör, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver verrühren. Zitronen- und Orangeabrieb sowie Orangensaft und 1 TL Zitronensaft 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 feinen Orangestreifen und Zitronenmelisse garnieren.

Den Flan kann man kalt oder warm servieren.

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