

Orangenflan

Zutaten:

180ml Orangensaft, frisch gepresst

3 EL Orangenlikör

150ml Sahne

70g Zucker

1 EL Vanille-Puddingpulver

1 Vanillezucker (Bourbon, echte Vanille)

2 Eigelbe

2 Eier

Orangestreifen zum Garnieren

Butter zum Ausfetten

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren und auf in die ausgebutterten Förmchen verteilen.

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

Den Flan kann man kalt oder warm servieren.

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