

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.