



Flan mit Himbeer-Spiegel

Für 6 Portionen

Zutaten:

450 ml Schlagobers
100 ml Milch
4 EL Zucker
2 EL Vanillezucker
4 Eidotter
2 Eier
300 g Himbeer Fruchtaufstrich

Zubereitung:

Den Ofen auf 120 °C vorheizen und ein tiefes Blech ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen.

Schlagobers, Milch, Vanillezucker und 2 EL Zucker zum kochen bringen und kurz zur Seite stellen.

Eidotter mit den Eiern und 2 EL Zucker schaumig rühren. Die Schlagobers Masse unterheben.

Die Masse in ofenfeste Gläser füllen, in das Wasserbad stellen und im Ofen ca. 1 Stunde stocken lassen.

Die Marmelade erwärmen und dünn auf dem gestockten Flan verteilen. Die Gläser über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen. Am nächsten Tag genießen oder servieren.

Tipp:

Die Marmelade können Sie sowohl in einem Topf am Herd als auch in der Mikrowelle erwärmen.