



R e z e p t

KAFFEE KARAMELL FLAN

KAFFEE KARAMELL FLAN

Kontributor: **JENN DAVIS**

Zutaten

Sahneschicht

- 5 Eier
- 6 EL Zucker
- 1 3/4 Cups Heavy Cream (dies ist eine amerikanische Zutat: Sahne mit 35-38% Fettgehalt. In Deutschland entspricht diese am ehesten der sog. »Konditorsahne«)
- 1 Cup Vollmilch
- 1/4 TL Salz
- 1 TL Vanille Extrakt
- 3 EL gebrühter und abgekühlter Kaffee nach Wahl

Karamellschicht

- 1 Cup Zucker
- 1/3 Cup Wasser



TIME

50 Minuten



SERVING

1 Flan



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG45

SCHRITT 1 Den Boden von zwei runden 15cm Kuchenformen dünn fetten (Amerikanische Rezepte verwenden hierfür sogenanntes non-stick cooking spray aus einer Sprühdose). Statt 2 großen Kuchenformen können auch 6 kleine Förmchen mit je 3/4 Cup Füllmenge verwendet werden.

SCHRITT 2 Eine oder zwei großen, tiefen Backformen für die Kuchenformen an die Seite stellen. Eine große, oder zwei mittelgroße, quadratische Form(en) hinzunehmen, die groß genug ist die runden Kuchenformen hineinzusetzen. Diese wird später bis zur Hälfte der Höhe der Flan-Form mit Wasser befüllt.

SCHRITT 3 Mit dem Paddel-Aufsatz eines Standmixers Eier und Zucker verrühren. Ein Schneebesens-Aufsatz würde zu viel Luft einschlagen.

SCHRITT 4 Sahne, Milch, Salz, Vanille und Kaffee dazugeben. Zu einer glatten Masse rühren und beiseite stellen. Den Ofen auf 176°C vorheizen.

SCHRITT 5 Für die Karamellschicht in einem flachen, mittelgroßen Topf das Wasser und den Zucker kombinieren. Zum Kochen bringen, bis sich der Zucker auflöst. Dann auf niedrigerer Hitze köcheln lassen, bis die Zuckermasse bernstein-

farben ist. Die Karamellmasse sehr vorsichtig in gleichen Teilen auf die beiden Kuchenformen aufteilen. Das Karamell entweder mit einem Holzlöffel oder durch vorsichtiges Neigen der Pfannen verteilen, um eine gleichmäßige Verteilung auf dem Boden zu erhalten.

SCHRITT 6 Die Sahne-Mischung durch ein Sieb in eine Kanne geben und damit gleichmäßig in die beiden Kuchenformen gießen. Die beiden Flan-Formen jetzt in die rechteckigen Backformen stellen und heißes Wasser bis zu halber Höhe der Kuchenformen eingießen. Dieses ermöglicht ein gleichmäßiges Backen, ohne dabei das Karamell zu verbrennen.

SCHRITT 7 Die Flan Formen vorsichtig mit Alu-Folie abdecken, damit die Sahne-Schicht nicht verbrennt. Die Formen mit Wasser und den Flans in den Ofen schieben.

SCHRITT 8 Für 40-50 Minuten backen, bis der Flan fast fest ist – wenn man die Form antippt, muss die Masse in der Mitte noch leicht wackeln. Wenn sie noch zu flüssig sind brauchen sie noch mehr Zeit.

SCHRITT 9 Die Flan-Formen aus dem Wasserbad heben und auf einem Gitter abkühlen lassen. Wenn sie bei Raumtemperatur sind, für 3-4 Stunden oder noch besser über Nacht in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren den Flan vorsichtig mit einem Messer

aus der Form lösen, dann einen großen Teller über die Form legen und schnell stürzen. Die Form vorsichtig abheben – der Flan sollte jetzt auf dem Teller sitzen und die Karamellsoße vom Boden darüber laufen. Gleich servieren oder wieder in den Kühlschrank stellen, wo der Flan in einem luftdichten Container für 1-2 Tage genießbar bleibt.